). Partido de

Peritos del expresado

LIBRO
DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, CASA DE CAMPO, Y PASTORIL:

TRADUCIDO DE LENGUA CATALANA EN CASTELLANO

Por Fr. MIGUEL AGUSTIN, *Prior del Temple de la Fidelísima Villa de Perpiñan, del Orden, y Religion de San Juan de Jerusalen, del libro que el mismo Autor sacó á luz el año de* 1617, *y ahora con adicion del quinto Libro, y otras curiosidades; y un Bocabulario de seis Lenguas, para declaracion de los vocablos de dicho Libro, con una Rueda perpetua para conocer los años abundantes, ó estériles.*



MADRID MDCCLXXXI.

Por D. JOACHÎN IBARRA, Impresor de Cámara de S. M.

Con las licencias necesarias.

RECOPILACION BREVE DE LAS MATERIAS contenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril, con muchas curiosidades, que hallará el que leyere.

EL primero Libro trata de la razon de estado del Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, y de los presagios de las mudanzas de los tiempos, y de lo que se ha de trabajar en cada mes, con los preceptos de Astrología para las cosas de la labranza: el hacer los huertos, sembrar, y plantar las yerbas de comer, así de las que se comen las hojas, raices, y frutas, como tambien las olorosas, y medicinales, y de flores, con sus virtudes; y de la recogida, conserva, y confitura de ellas, con muchas curiosidades.

El segundo Libro trata de los árboles de fruta en particular, así de los que se plantan en el huerto, como los de fuera de él; y del plantar, y trasplantar, desmochar, limpiar, é ingerir de muchas maneras, con sus virtudes; y cómo se sacan del huerto, y campos las orugas, piojos, hormigas, gusanos de árboles, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño á las yerbas, árboles, y frutas, y de los árboles del bosque, y de agua, y de la labranza de las tierras, de los trigos, y legumbres; y el estercolar, y cultivar, con los demas del sembrar, y recoger; y de los prados, y yerbas para el pasto de los animales; y del moler los trigos, y su conserva, así en grano, como en harina, y lo demas, hasta ser cocido el pan, con otras curiosidades, y secretos.

El tercer Libro trata de las tierras de las viñas, y sarmientos, y de su administracion, y del ingerir las vides, y sus enfermedades, y remedios; y de la cogida de las uvas, y hacer los vinos de muchas maneras, así para el gusto, como otros de frutas, y yerbas para enfermedades; y de la invencion, naturaleza, facultades, y diferencias de vinos, y el hacer el aceyte de fruto del olivo, y de otros frutos, simientes, yerbas, y flores, y del discurso breve de la destilacion de las aguas simples, y compuestas, con sus virtudes; con una regla general para medir las tierras en qualquier Pais, aunque sean los campos, ó plazas de qualquier forma, ó figura, y con muchas curiosidades.

El quarto Libro trata del sitio, y fábrica de la Casa de Campo, con las figuras, y formas de chimeneas, para que el humo

no vuelva abaxo por qualquier viento que ande ; y hallar las aguas de los pozos, y fuentes , y de su salubridad , y bondad, y de la cria de todos los animales domésticos , así terrestres, como volátiles , con sus enfermedades , y curas ; y de los abejas , y gusanos que hacen la seda , con muchas curiosidades.

El quinto Libro trata de criar , y adiestrar los perros de caza, y de cazar los animales terrestres, y volátiles; y de la cria , y gobierno de las aves de la alconera, las quales son diez aves de rapiña en general , y en particular : y de cazar , y matar los animalejos de la Casa de Campo por la policía de ella ; y de la caza, ó pesca del pescado, con muchas curiosidades ; con un Vocabulario de seis lengnas ; y al fin una Rueda perpetua para hallar los años fértiles, y estériles, así los venideros, como los pasados.

PRO-

PRÓLOGO AL LECTOR.

Aunque por mucho que se quiera engrandecer, y ensalzar, ó subir de punto la profesion rústica, y los frutos, y provechos que de ella resultan, es casi imposible, por ser ella la primera, y principal máquina que da sustento al mundo, y ser los secretos de ella casi incomprehensibles; de tal manera, que á no haberse inventado, ninguna persona podria pasar esta vida, porque esta profesion está dividida en dos sugetos principales: el primero de los quales se llama Agricultura, que enseña á cultivar las tierras, y sembrar las simientes, y plantar árboles fructíferos, y infructíferos: y la otra se llama Pastoril, que enseña á criar todas suertes de animales domésticos, terrestres, y volátiles; esto es, los terrestres, tanto para la cultivacion de las tierras, quanto para el comer, y vestir, pues de ellos sale la lana, por medio de la qual vestimos, leche, quesos, buenas carnes, y otras cosas delicadas, de las quales tomamos el sustento; y aquel que cultiva las tierras se llama Agricultor, con la buena iudustria del qual se cogen trigos, frutas, y otras muchas cosas muy necesarias á la vida humana; y el que cria á los animales se llama Pastor, por medio, é industria del qual gozamos de las buenas carnes, leches, quesos, y otras cosas. Tambien por medio de ellos se ha inventado la Astrología, porque con el continuo estar de noche, y de dia velando en la custodia de los animales, han inventado, y hallado los movimientos de los Planetas, y Astros; y tambien nuestro Señor quiso hacerles saber primero á ellos su venida al mundo; de donde deben ser muy estimados. Estos dos sugetos estan, ú deben estar unidos de tal manera, que el uno sin el otro no pueden estar; porque para cultivar, y estercolar las tierras son necesarios los animales, y estos no pueden vivir sin los frutos que las tierras dan; y todos juntos son tan necesarios á la vida humana, que sin ellos no se puede pasar. Y así Dios nuestro Señor, del qual *omnia procedunt*, quiso que los primeros hombres del mundo; esto es, Adan, y Noe, fuesen Agricultores, como se lee en el Génesis, *cap.* 3 *y* 9, y eso á solas debe ser suficien-

te para dar razon cumplida de que las excelencias de esta profesion rústica, y los provechos que de ella resultan, es imposible poderlos decir, ni escribir; pero porque los aficionados á dicha profesion tomarán gusto en saber algunas honras, y privilegios, de los quales los que se exercitan en ella estan condecorados, pondrémos aquí algunas cosas particulares, con las quales consta quanto han sido, y deben ser honrados los hombres dados á esta profesion rústica.

Primeramente, dice Varro, que las vidas de los hombres son dos: la primera rústica, y la otra urbana; pero que la rústica es mas antigua, porque primero fueron inventados los hombres para la cultivacion de las tierras, que no para edificar Ciudades; y solamente los Agricultores fueron por muchos siglos honrados, y antepuestos á los Ciudadanos, por haberles la Naturaleza Divina dado las tierras, y la arte humana haber hallado los edificios de las Ciudades; y los antiguos Romanos juzgaron que la vida rústica debia ser loadísima, y la de las Ciudades, y Poblaciones no tanto. El mayor loor que daban á los hombres, era llamarlos buenos Agricultores; y el que así era loado se tenia por muy honrado; y finalmente, en tanta honra, y estimacion fué tenida entre los Priscos la Agricultura, que los Emperadores Romanos con sus propios cuerpos no dexaban de cultivar, y ver cultivar, y sembrar los campos, y tratar de simientes, disponer arboledas; y con la misma diligencia, y cuidado que armaban un campo de Soldados, trataban de los instrumentos para escardar los trigos; y así los Antiguos tenian en uso emplearse de nueve dias los siete en cosas urbanas.

Segundo. Dice Ciceron en el *lib.* 1. *de Offic.* que en todas las cosas no hay ninguna mejor, mas dulce, ni mas fertil, que la Agricultura; porque el Agricultor tiene todo su cuidado con la tierra, la qual nunca rehusa de volver lo que se le da con muy grandes ganancias; ¿y qué cosa mas vistosa que un campo bien cultivado?

Tercero. Como la Agricultura sea utilísima, y necesaria para la vida humana; de aquí se sigue, que el Agricultor se debe mucho sufrir, y favorecer, segun lo dice el Emperador Justiniano en la ley *Colonos numquam* del lib. 11. del Codex, título de *Agricult. & Cen.*

Quarto. Dice Lucas de Peña en la primera ley del so-

bre-

bredicho título, que los que profesan dicha profesion deben ser exímidos de los cargos públicos, por ser hombres que con todo su cuerpo, y fuerzas dan sustento á toda la máquina vital del mundo, pues por su medio, é industria (como arriba se ha dicho) se come el pan, y carnes, se bebe el vino, y de la cria de los animales, y buen trato de ellos se visten los hombres; y por eso el Agricultor no se debe ocupar en otras cosas sino en el hecho de la Agricultura.

Quinto. Los Agricultores son condecorados de otras diversas prerrogativas, privilegios, y humanidades, entre las quales son las que se siguen: Que no pueden ser prendados en los animales, y cosas de la labranza: Que en tiempo de sementera, mieses, y de vendimias, no pueden ser llamados á juicio: Que la vida rústica es tenida por la mas quieta, y los que la exercitan por quietos, y es presuncion, que no son autores de riñas; antes bien son tenidos por hombres sencillos, sosegados, y quietos; y de aquí se dice: *Sancta Rusticitas omnia palam habet.* Que si el Agricultor reduce, y saca una tierra de esteril á cultura, y fructificante, lo que no se puede hacer sin grande trabajo, y gasto, no puede el Señor pretender decepcion, ni engaño, ni puede por eso aumentar la pension, ni los censos, segun que mas largamente lo dice Casaneo en el libro de los Catálogos *Gloriæ Mundi*, en la part. 11. considerac. 37.

Finalmente se debe advertir, que el Arte de la Agricultura es un modo, y traza muy necesaria para pasar la vida humana, y por eso debe ser preferida á todas las demas, por haberse inventado dichos modos por Adan, el primer hombre antes del Diluvio, y despues del Diluvio por Noe, como arriba está apuntado, y se lee en el Génesis, *cap.* 3, *y* 9; de las quales cosas se infiere, que la primera cosa que Dios nuestro Señor nos enseña ser necesaria á la vida humana, es la Agricultura; y así, por las razones arriba dichas, la Agricultura debe ser loada, y los Agricultores deben ser preferidos á los demas Artífices. Por eso, y por hallarme inclinado á dicha profesion, y tener algunas experiencias de ella, me ha parecido emplear algunas vigilias, y ratos de tiempo, particularmente estando desocupado de los negocios de mi Iglesia, en tomar trabajo de recopilar en

len-

lengua Castellana el libro que saqué á luz en lengua Catalana el año de mil seiscientos diez y siete; y ahora va añadido en esta impresion el Quinto Libro, y algunas otras curiosidades, y un Vocabulario en seis lenguas de los nombres Castellanos de los árboles, frutas, yerbas, y otras cosas nombradas en dicho Libro, para que mejor las otras Lenguas se puedan valer de él; con el qual libro hallarán modos, y trazas para encaminar aquellos que exercitan, ó quieren exercitarse en la Agricultura, y oficio Pastoril, certificándolos, que mi intento no ha sido sino para que los infinitos Secretos de la Agricultura, y oficio Pastoril, con lo demas que antes iba impreso, fuesen comunicados á todas las seis Lenguas, y á los curiosos, y aficionados á ella. Deseando que de este mi trabajo se siga algun fruto, que con ello me tendré por pagado, y satisfecho; suplicando el perdon de mis faltas, y que solo se atienda á mi afectuosa voluntad, y deseo.

TA-

TABLA

DE LOS CAPITULOS, Y MATERIAS contenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

LIBRO SEGUNDO.

CAP. II.

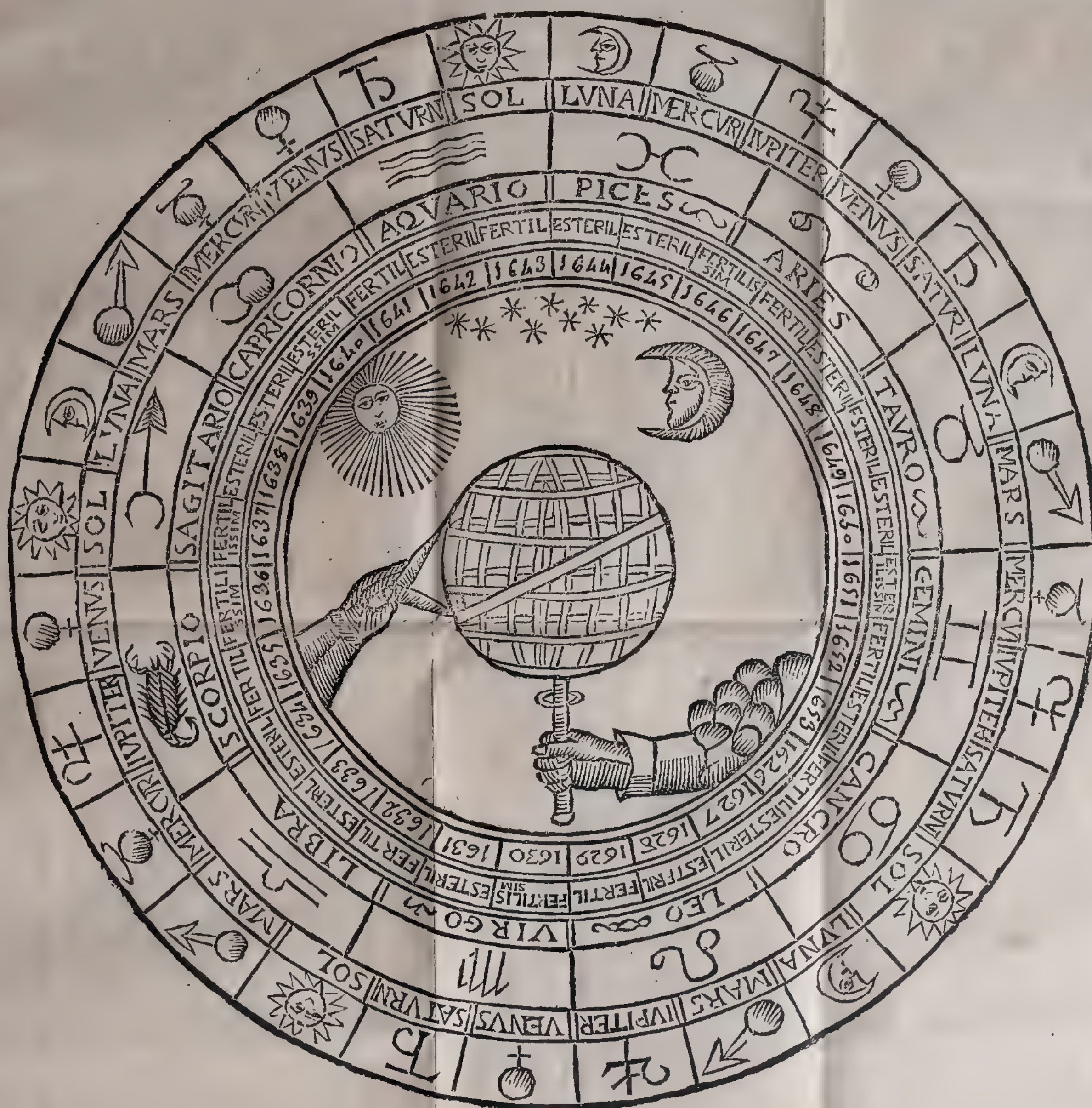
LIBRO TERCERO.

LIBRO QUARTO.

LIBRO QUINTO.

RUEDA PERPETUA PARA SABER LOS AÑOS FERTILES, y estériles, presentes, y venideros, si el hombre los quiere saber para comun utilidad.

SACO A LUZ LA PRESENTE RUEDA, PORQUE QUALQUIERA PERSONA PUEDA facilmente conocer si el año será fértil, ó estéril, de este modo, comenzando el año de 1626. hasta el año que querais saber, atribuyendo á cada casita un año; y sobre ella hallareis fértil, ó estéril; fertilísimo, ó esterilísimo.



Y si se quiere saber los años pasados, se comenzará tomando al revés de casita en casita, comenzando 1626. y 1625, y se hallará quáles años han sido fértiles, ó estériles.

La presente Rueda ha sido hallada por el Maestre Domingo Varni de Narni, y por diligencia de Frey Miguel Agustin, Prior del Temple de la Fidelísima Villa de Perpiñan, sacada á luz en los años de 1617, y 1626. corregida, y enmendada en esta última impresion.

FIN



LIBRO PRIMERO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoríl.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LO QUE HAN DE HACER, y entender los Padres de Familia, que se exercitan en la Agricultura.

De lo que han de hacer, y entender los Padres de Familias de la Agricultura



L Padre de Familias que quisiere tratar de Agricultura, á mas de saber muy bien las cosas que pertenecen á este ministerio, la ha de tomar con tanta diligencia, y entregarse á ella con tanto gusto, que no tenga otro tan particular como este; porque de lo contrario, resultaría el haber de sujetarse á la conciencia de un Administrador, que á mas de engañarle, le maltrataría las tierras, y menoscabaría las cosas de su casa, y aun le pondria en ella pleytos infinitos; y así, el primer paso que en este Tratado se ha de dar, es la asistencia del dueño de la hacienda; y advierta, que si él mismo no mira por su provecho, y se encarga de su aumento con diligencia particular, de que los que trabajan en sus herédades la tengan de sus oficios, todo irá á mal andar; porque solo aquellos se aprovechan, que no apartan los ojos de las cosas de la administracion, y grangería propia. Caton, Agricultor famoso, escribe, que aquella tierra es mal tratada, y notablemente ofendida, cuyo dueño es inutil para enseñar, é inhabil para disponer lo que se ha de hacer en ella, y se ha de regir, y gobernar por fuerza por lo que el Administrador malo quisiere. Debe tambien el Padre de Familias tener siempre los criados ocupados, no freqüenten la Ciudad, ni ir al poblado, si no le obliga cosa de importancia; por lo qual, si tiene pleytos,

Caton.

será bien encomendarlos á un solicitador de confianza. Jamas le dará los originales de las Escrituras, sino solo copia de ellas; y si la necesidad de asistir á negocios fuere mucha, procure dilatarlo hasta el invierno, quando tendrá encerrada su cosecha. Hase de tratar bien con sus vecinos, y favorecerlos en sus necesidades: no dexe su hacienda á nadie, sin grande seguridad, porque habrá de pedirla muchas veces, y alguna la perderá. Haga buen pecho á la envidia, y no repare en las impertinencias, y dislates, que acostumbran hacer, y decir los Labradores. No se burle con ellos; y si acaso se viere en ocasion que ellos esten burlando, procure disimular, y no se dé por entendido. Hágales el bien que pudiere quando se lo pidieren; y de esta suerte quedarán contentos, y vivirá con paz, y quietud. Quando quisiere tomar algun Administrador, ó Mayordomo á quien encomiende el peso de la hacienda, para la Casa de Campo, sea de mediana edad, ni muy mozo, ni viejo, robusto, esforzado, y de la tierra, ó cerca de ella, porque le conozcais la condicion, ó halleis quien os lo diga con certidumbre, por freqüencia de trato, y conocimiento antiguo. Mirad que su muger sea inteligente en las cosas que pertenecen á su oficio, y los hijos bien doctrinados; y entre otras cosas advertid, que no tengan heredad, ni tierras junto á las vuestras: sea práctico Labrador, ó por lo menos bien entendido en las cosas de la campaña. No sea vagamundo, reñidor, ni tabernero; sino que sea hombre templado, y que sepa vencer sus apetitos, y los de sus súbditos. No dexe que las cosas anden á mal andar, y se vengan á perder. Ha de ser el primero que madruge, y el último que se acueste. No freqüente la Ciudad, aunque sea en dias de Mercado, ó Feria, si no fuere por cosas de importancia. No reciba á nadie en casa, si no fuere que tuviese estrecha amistad con el dueño de la hacienda. Los vestidos de su casa, y criados deben ser de provecho, y no de gusto, particularmente contra el viento, frio, y lluvia. No tenga en su servicio criado alguno que no sea de provecho para la Casa de Campo, y para su dueño. No ha de ser negociante, principalmente en ganado, ú dinero de su Señor, porque distrahe mucho del gobierno, que conviene á la Casa de Campo, y aun hace que las cuentas de ordinario anden mal para su Señor. Conviene que sepa leer, y escribir para dar razon de los gastos; y si esto le falta-

Oficio del Granjero, ó Mayordomo de la Casa de Campo.

tare, pídasela tan á menudo, que pueda darla de memoria.

En conclusion, conviene sea pacífico, sufrido, y diligente, y que sepa tratar bien las cosas de su oficio, aderezar, y hacer de nuevo todos los instrumentos necesarios para la Agricultura de la Casa de Campo, ó por lo menos hacer un astíl de un azadon, ó destral, y otras menudencias semejantes; y para los demas tenga un Carretero, y Herrero asalariados, para que le hagan los instrumentos necesarios, y de ellos tenga sobrados, por no haber de ir al vecino á que se los preste, porque perdería mas en idas, y venidas, que le podrian costar de hacer de nuevo. Visite mucho los mozos, y las tierras, y no dexe desfallecer, ni fatigar mucho los animales en el trabajo. Conviene sepa curar el torzon, y otras enfermedades ordinarias en los animales, y aun las de los de su casa; y sobre todo, estime su palabra, y guárdela puntualmente, y absténgase de jurar, por dar buen exemplo á los que le traten: coma, y beba de lo que ellos comen, y beben; pero en diferente mesa.

Señales de agua, vientos, y otras mudanzas de tiempo.

¶ Aunque no importa que el Administrador, ó Mayordomo de la Casa de Campo sea docto, por lo menos conviene tenga experiencia, ó buena noticia de las señales de agua, vientos, buen tiempo, y mudanzas del Cielo: de las partes del año, y de su calidad: de la fuerza de los vientos, borrascas, tempestades, truenos, frios, yelos, y granizos; porque si conviniere disponga la hacienda á sus trabajadores.

Señales de lluvia.

¶ Quando se vieren estas semejantes señales, se puede presumir probablemente que ha de llover. Si la Luna nueva tuviere los cuernos, y corona obscura. Si la Luna llena tiene uno, ó mas círculos negros, y espesos. Si la Luna tiene un círculo, ó faxa de color macilento, y lánguido. Si el Sol saliere muy roxo, y súbitamente se volviere negro. Si al rededor de sus rayos, al tiempo que sale, se viere una nube pequeña, y obscura. Si quando se va levantando tiene cerca de sí, á la mano izquierda, una pequeña nube. Si los páxaros de agua se estan lavando de continuo en ella. Si las grajas se lavan la cabeza á la orilla del agua, ó se zabullen en ella, ó gritan por la mañana mas fuerte que otras veces. Si los gansos gritan, y vuelan mas de lo que suelen. Si las abejas no se alejan de su casa. Si el buey come mas de lo acostumbrado, y si se echa encima del lado derecho, y si está vuelto ácia el Mediodia; y si el perro lo lamiere al re-

de-

dedor. Si el lobo acomete de priesa la caza. Si las ranas se zabullen sin que las obligue el viento. Si el perro se rebolcare en tierra. Si las palomas vuelven tarde á casa. Si las moscas pican mas de lo que acostumbran. Si oye mas el sonido de las campanas. Si las grullas dexan el llano, y prosiguen temprano su camino. Si en el Verano son mas los relámpagos, que los truenos. Si los jumentos, y mulas se friegan las orejas demasiado, no teniendo ocasion. Si el gallo cantare luego que sale el sol, como no sea de Verano. Si el páxaro solitario estuviere alegre á la mañana. Si las ranas cantan mas que otras veces. Si la vaca mira al Cielo, y espira con las narices en el ayre. Si el aceyte del candil que arde centelléa. Si el trifoleo se apretare, y recogiere sus hojas.

¶ Serán señales de mucha agua, si los nublados son obscuros, profundos, y gruesos. Si las gotas del agua que llueve son blancas, y hacen en tierra grandes campanillas, bambollas, ó gorgoritos. Si empezare á llover suavemente, y menudito. Si cae mucha agua sin viento, y luego la tierra se la bebe. Si la agua de los estanques, y lagunas, sin el calor del Sol, se calienta mas de lo acostumbrado. Si la gallina, y sus pollos, empezando á llover, se recogen con presteza; y si ellos por la mañana emperezan, y tardan en salir á comer. Si el Arco del Cielo, llamado Iris, ó de San Martin, se dobla ácia Mediodia, ó aparece dos, ó tres, ó quatro veces en el Cielo.

Señales de nieve.

¶ En el Invierno serán señales de nieve, y así juzgaréis si ha de nevar, si los nublados obscuros se volvieren blanquecinos, en particular corriendo tramontana. Si al rededor de el Sol, ó de la Luna se vieren muchos círculos roxos, ó pálidos al Mediodia. Si el ayre se hiciere grueso en tiempo de mucho frio.

Señales de granizo.

¶ Serán presagios de granizo, si en la Primavera, ó en el Otoño las nubes negras, y obscuras se volvieren blancas; ó si cerca del mes de Abril, con muchas señales de agua, sobreviene una mezcla de nublados obscuros, y blancos.

Señales de viento.

¶ Serán presagios de viento, si el Sol al trasponerse, se muestra roxo; y si quando se va á poner le cubren unas nubes encendidas, y si estuvieren todo el dia, ó la mayor parte de color de púrpura, y parece mejor de lo que suele. Si la Luna al rededor tiene una cinta rubicunda. Si en buen tiem-

tiempo, y sereno se levantan las nubes ácia arriba. Si los nublados aparecen en el Cielo recogidos, y sus ramos hacen figura de alguna bestia. Si los bosques, y alturas de los montes hacen algun ruido. Si las estrellas corren á todas partes, y se aparecen mas gruesas, y resplandecientes que otras veces. Si en el Invierno truena de mañana. Si en la Primavera son mas los truenos, y mas fuertes que los relámpagos. Si el ruido de las campanas se oye mucho, y luego casi nada. Si el páxaro solitario canta diferente de lo que suele. Si los perros se revuelcan por el suelo. Si la tela, ó los hilos de la araña vuelan por el ayre. Si la llama del fuego hace ruido, y centelléa. Si la ánade extiende las alas á menudo.

Señales de truenos, relámpagos, y tempestades.

¶ Serán presagios de truenos, relámpagos, y tempestades, quando viereis que en la mañana, y la tarde del Verano, ó el principio del Otoño, es el Sol mas caliente que acostumbra. Si en el ayre aparecen muy profundas y muy espesas nubes. Si el torbellino levantare la tierra, y soplare con violencia, y llenare el ayre de muchas nubes espesas, y obscuras. Si los dias del Verano, ú del Otoño fueren mas calurosos que la disposicion del año trahe consigo. Si el Arco del Sol, Arco de San Martin, ó Iris se viere ácia Poniente quando sale el Sol.

Señales de buen tiempo.

¶ Serán presagios de buen tiempo, quando al salir el Sol se muestra verde, y se levanta resplandeciente, y claro, teniendo al rededor muy pequeñas nubes roxas, y delicadas, apartadas unas de otras. Si el Sol en tiempo de lluvia se muestra con una faxa inflamada, y roxa. Quando despues del girante de la Luna, pasado el tercero, ó quarto dia, ella se muestra delicada, y limpia. Si quando es llena está clara: si aquella parte del Cielo, que comunmente llaman camino de Santiago, parece resplandeciente, y clara: si cae copia de rocio á la mañana, ó á la tarde, en qualquier tiempo del año: si el viento de tramontana fuere recio: si el cuervo va dando vueltas, y graznare muy fuerte: si la grulla vuela en alto, y no vuelve á baxar presto: si las aves de agua se alejan de ella algun poco.

Señales de las entradas, y salidas de los tiempos.

¶ Aunque las partes del año tengan sus principios, y fin por meses determinados, como la Primavera empiece á veinte dias de Marzo, á seis horas y media de la mañana, que el Sol entre en el signo de Aries, y acaba á los veinte y tres de Ju-

 nio,

nio, á las ocho horas y media de la mañana, y así de las demas partes del año; pero el buen Administrador, y trabajador de la Casa de Campo tendrá, á mas de esto, aviso de algunas señales particulares, para prevenir la mudanza de estos tiempos: quiero decir, sus principios, y fines, los quales son los siguientes.

Señales de la Primavera.

¶ Quando las aves de agua se apartan de ella, ó el ruyseñor doméstico, principalmente el macho, canta mas fuerte que en otro tiempo. Quando las grullas se junten, y vuelvan al lugar de donde vinieron: si los gansos en el pasto riñen entre sí, y dan gritos mas que suelen otras veces, y gazardean de mañana: si las golondrinas vuelven á casa, y el viento zefiro sopla, y el frio se va mitigando, creerá que está cerca la Primavera.

Señales de frio.

¶ Serán presagios de frio, si en el principio del Invierno yela, y si los páxaros de agua se retiran adonde ella no se yela con tanta facilidad: si la nieve cae menuda: si las estrellas brillan, y resplandecen mas que suelen: si al principio de los yelos cayere algun granizo menudo, esponjado, y blanco: si los paxarillos entran en el poblado á buscar de comer: si el fuego arroja llamas muy claras, y resplandecientes, y hace mas vivo el carbon: si el paño de lana mojado se helare muy presto; son señales de mucho frio.

Señales de que el frio está cerca, y durará.

¶ Serán presagios que el frio está cerca, y que el que hace será mayor, y de dura, si los extremos del hombre se resfriaren de repente. Si las cosas que en Invierno acostumbran ser húmedas, y blandas estuvieren mas secas. Si las gotas que caen en tierra firme se yelan ligeramente; son señales, que el frio está cercano, y el que hace durará mas tiempo.

Señales de largueza de Invierno.

¶ Presagios serán de la largueza del Invierno, quando la encina carga mucho de fruto, ó aparecen abispas á la fin de Octubre, creedme, que el Invierno ha de durar mucho.

De grande calor en el Verano.

¶ Serán presagios, que en el Verano hará grande calor, quando las ovejas tosen, y se escupen muchas veces encima durante la Primavera.

Disposicion de todo el año.

¶ En conclusion, se puede facilmente juzgar por una parte del año la calidad de la otra; porque ordinariamente, si la una parte es clara, serena, y seca, casi es necesario, que la que se siguiere sea húmeda, y lloviosa; y así, si el Otoño es cla-

claro, y seco, se ha de presumir, que el Invierno siguiente será húmedo; y de la misma suerte, siendo el invierno llovioso, se seguirá la Primavera seca; y consecutivamente prosiguen las demas partes del año en su calor, frio, humedad, y sequedad.

Señales, si el año será temprano, ó tardío.

¶ Serán presagios si el año será temprano, ó tardío, tener cuenta si lloviere despues de las vendimias, principalmente á la fin de Octubre, porque señala el año ser temprano. Si llueve poco despues, ó antes de la fin de Octubre, será de buena manera. Si luego despues de Todos los Santos empezáre á llover, será el año tardío: entonces importará mucho al Padre de Familias, ó al Administrador de la Casa de Campo, arrojar mas grano en la sementera, porque segun lo ordinario, se pudren muchos granos en la tierra.

Señales del año abundante.

¶ Tambien le importa mucho saber las señales del año bueno, ó malo para poder guardar aquellas mieses, ó legumbres, que se han de vender mas caras, y aprovecharse de eso en su ocasion, y tiempo. Será fertil el año, si en el fruto de la encina se criare una mosca: si el Otoño es sereno, y claro, la Primavera templada: si en su tiempo cayere mucha nieve: si los árboles producen poca cantidad de fruta: si en los estanques, y rios hay poco pescado: si la retama tiene mucha flor: si los nogales tuvieren mas flores que hojas: si el lentisco cria su fruta buena, y limpia: si la cebolla albarrana se hace gruesa, y su flor grande, y no se marchita presto, señala ser el año abundante.

Señales del año esteril.

¶ Presagios del año estéril: Si del fruto de la encina sale una araña: si se viere en el Cielo alguna cometa: si la Primavera, y el Verano fueren muy húmedos: si la tierra, y ayre se llenaren de arañas, gusanos, langostas, y otros animalejos semejantes: si el nogal tiene mas hojas que fruto: si las heladas, y rociadas vienen fuera de su tiempo: si los paxarillos de las islas, y bosques se retiran á los campos, llanuras, y poblados: si es grande la abundancia de habas, frutas, y duraznos: si quando florece el trigo hubiere eclipse en el Sol, no ganará nada, particularmente si el que se sembró era delgado, ligero, y algo gastado. Todas estas cosas son señales de mal año.

Señales de enfermedades.

¶ Mucho importa al Padre de Familias de la Casa de

Campo tener alguna noticia de los presagios de las enfermedades, para poderse perservar, y guardar su casa de ellas, así de las contagiosas, como de otras, que resultan del mal temperamento, y disposicion del ayre. Es, pues, lo mas seguro, y cierto en esta materia, que si al fin de la Primavera, ú durante el Verano, llueve ordinariamente en abundancia, y los calores son vehementes, y sin viento, ó el viento corriere de Mediodia, si no lloviendo el ayre se mostrare caliginoso, ó con niebla: todo aquesto son señales de enfermedades.

Otras malas señales de enfermedades.

¶ Tambien son malas señales de enfermedades, si se eclipsare el Sol: si apareciere alguna cometa, ó llama encendida: si pareciere que los árboles se abrasan, y arrojan fuego: si el Otoño, ó Invierno es abundante de niebla, poco húmeda: si el pan que se pone en el ayre, atrahe cierta humedad, ó blandura: si los perros rabian: si hay muchos lobos rabiosos: si los páxaros tuvieren muchos huevos, y pollos; son las mismas señales de enfermedades.

Otras malas señales de enfermedades.

¶ Son tambien malas señales, si mueren muchas ovejas: si en las lagunas hay copia de ranas: si los muros, ó paredes se llenan de arañas, porquetas, y otros gusanos: si los páxaros caen muertos del ayre: si en la bellota se hallare una araña: si las mugeres paren antes de tiempo: si en el Verano, despues de haber llovido, se criaren muchas ranas en el agua, en los estanques, ó lagunas con las espaldas de color de ceniza: si los rosales, y violetas echaren nuevas flores, y brotaren al principio del Otoño: si pareciendo que el ayre quiere resolverse en agua, no llueve: si despues de haberse mostrado el Sol muy resplandeciente, se anubla el Cielo sin agua: todas estas señales son malas.

Sol, y Luna grandes lumbreras de el mundo.

¶ Aunque la consideracion, y observancia de los movimientos, facultades, y efectos de las estrellas, mayormente de aquellas dos grandes lumbreras, que sobre la haz de la tierra alumbran (Sol, y Luna) sea mas para los Astrólogos, que para el simple Labrador; con todo, como la mayor parte de las materias rústicas, como son, animales, plantas, árboles, yerbas, y otras, baxan de su generacion, por la vital inspiracion, y movimiento de dichos Planetas; por el tanto es muy necesario, que el Padre de Familias, que gobierna la Casa de Campo, tenga conocimiento por larga experiencia de las virtudes,

y

y facultades de ellos, y encaminarlos segun sus movimientos.

¶ Primeramente, hablando de la Luna, la qual por estar mas cercana á nosotros que ninguno de los otros Planetas, ni estrellas, influye, y hace sus efectos sobre las cosas terrestres; y es cosa cierta, que en un mes pasa el camino que hace el Sol en un año, y de sí propia no tiene ningun resplandor, antes bien el que tiene lo recibe del Sol, dando los reflexos, y reverberaciones á la tierra con mas vehemencia, y fuerza, segun está mas lejos del Sol. Al contrario, quando ella hace conjuncion, y está mas cercana del Sol, entonces pierde, y falta aquella luz á la tierra, que es lo que ordinariamente decimos creciente, ó menguante; no porque de sí propia disminuya, ni crezca, porque siempre está iluminada del Sol; sino que tan solamente crece, y disminuye en la claridad, resplandeciendo sobre la tierra: este propio resplandor, conforme va creciendo, y menguando, así tiene mas, ó menos fuerza en engendrar los humores de las cosas naturales, executando sus afectos; así tanto quanto está mas lejos esa claridad va aumentando; y así el humor de las cosas multiplica, y se esparce por las partes exteriores. Al contrario, quanto mas ella disminuye, tanto el humor natural se retira, y encoge de las partes interiores. Por esto decimos, que la Luna es madre, y gobernadora de todas las humedades de la tierra.

De las influencias de la Luna en las cosas terrestres.

Creciente, ó menguante de Luna.

¶ Hablando primero de los animales campestres, será notorio al Padre de Familias de la Casa de Campo, y estará avisado de no matar tales animales, como son, puercos, carneros, bueyes, y otros, de los quales querrá hacer provision para la Casa de Familias, en el menguante de Luna; porque la carne muerta en semejante tiempo se disminuye de un dia á otro, y es necesario tener mas tiempo para cocerla.

El tiempo de matar los animales para comer.

¶ Ni tampoco será bueno cubrir las yeguas, ni otros animales, de los quales quereis procreacion en Luna menguante, por lo que vienen flacos, y no crecen tanto, y la carne de los de comer no es tan buena.

De cubrir las yeguas, y otros animales.

¶ Ni la pesca, ahora sea en mar, laguna, estanque, rio, ni en otra qualquier parte, especialmente el pescado de concha, que sabemos, que en el menguante de la Luna se hallan muy flacos, y débiles en su substancia; y al contrario, quando

El tiempo de pescar los peces.

la

la Luna es llena, y fuerte, son mas gordos, y de mas gusto.

Los animales sujetos á mal de ojos.

¶ El caballo, y otros animales sujetos á enfermedades de ojos, se hallan mejor en el menguante, que en el creciente, y lleno.

De cazar con el Alcon.

¶ El cazador de Alcon, ó de Azor, se determinará mas presto en el lleno de la Luna, para hacer volar su ave de rapiña para cazar, que en el menguante, por lo que las dichas aves en este tiempo son mas fuertes, y ligeras que en otro tiempo.

El tiempo de la esquila del ganado.

¶ Tambien hareis la esquila del ganado, quando la Luna esté en su creciente, y será mejor desde la madrugada hasta medio dia abaxo, y esto porque la Luna crece mas, y se hace mas larga en este tiempo que en el menguante, y baxando el Sol.

El tiempo de la provision de gordura, tuétanos de los animales, y empollar los huevos de las aves, y de gusanos de seda: capar los animales, y ingerir, y plantar los frutales, y cortar la madera para el fuego, y edificios.

¶ Hareis provision de la gordura, y tuétanos del carnero, ciervo, buey, y de otros animales, que fuere necesario en Luna creciente, ó llena, que será mejor.

¶ Pondreis á empollar los huevos de las gallinas, y otras aves volátiles en Luna creciente, y mejor en el quarto primero.

¶ Y la simiente, ó granos de gusanos de seda la pondreis dos dias despues de la conjuncion de la Luna, para que vengan á nacer dentro del creciente, porque serán los gusanos, ó capullos mas gruesos, duros, y finos de pelo, que aquellos que vendrán á nacer en Luna menguante, que son mas pequeños, quebradizos, y de poco provecho.

¶ Capareis los puercos, toros, carneros, becerros, y otros animales quando la Luna esté en su menguante.

¶ Ingerireis los frutales dos dias despues de hecha la conjuncion de la Luna con el Sol, porque conviene que el primero año empinen, y crezcan mucho para ser buenos.

¶ Plantareis los frutales el dia antes de la conjuncion de la Luna, porque quanto menos fuerza tienen los frutales, serán mas duraderos, y fructíferos; y si quereis se empinen, y se hagan mas grandes las plantas, quatro dias despues de hecha la conjuncion. En este mismo tiempo cortareis la madera para el fuego; al contrario, la madera que cortareis, para que sea de larga dura, como la que ha de servir para bastimento, y edificios de casas, la cortareis al fin de la Luna, y es mejor en los

dias

dias cortos del año, y de medio dia abaxo, que cortada en semejante tiempo, es de mucha dura.

El tiempo de plantar, y podar las Viñas.

¶ Plantareis la viña en Luna creciente, despues que serán pasados quatro, ó cinco dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol.

¶ Las viñas podareis, las que estuvieren plantadas en ruin tierra, y las que tienen poco creciente en el creciente de la Luna.

¶ Las viñas que estuvieren en tierra fértil las podareis en el menguante, y darán mas uvas, y fructificarán mas que aquellas que fueren podadas en Luna creciente, por lo que las humedece, y engorda, que es causa de mucha abundancia de pámpanos, y hojas; y el podar en Luna menguante causa que la cepa, y vid se reprime de aquella demasiada gallardia, y da el fruto con abundancia.

El tiempo de coger las frutas para conserva.

¶ Cogereis las frutas que quereis para guardar, como son, manzanas, niéspolas, peros, y peras, y otras, en Luna vieja, y en dia claro, y enjuto: generalmente cogereis, y llevareis á vuestra casa todas aquellas cosas que quereis sean duraderas en tiempo que la Luna estuviere en su menguante.

Podar los frutales, y vendimiar las Viñas.

¶ Podareis los frutales en el menguante de la Luna, y os darán el fruto con mas abundancia.

¶ Vendimiareis las uvas de las viñas en el menguante de la Luna, porque los vinos sean mejores, y se conserven mas largo tiempo: que de otra manera peligrarán de conservarse, quando mucho, hasta el tiempo de podar las viñas, que es por todo el Marzo.

El tiempo para sembrar los trigos, legumbres, y otros granos.

¶ Sembrareis vuestros trigos, legumbres, y otros granos en Luna creciente, y los segareis, trillareis, y molereis, para conservarlos en Luna menguante, y que sea al fin de la Luna: verdad es, que el pan crece, y aprovecha mas, quando está molido en la Luna creciente.

Coger los cáñamos, linos, y legumbres, y sembrar, y coger las yerbas, y las frutas, y raices de las yerbas.

¶ Cogereis los cáñamos, linos, y legumbres en el menguante de Luna: verdad es, que si cogeis las legumbres en el creciente de la Luna, serán mas fáciles de cocer.

¶ Las yerbas conviene sembrar en Luna creciente, y cogerlas quando está llena, porque entonces están con mayor virtud. En este mismo tiempo cogereis los pepinos, calabazas, melones, albudecas, citrones, y todas las raices, que hacen cabe-

za, como son, ajos, nabos, puerros, cabezas de azucenas, y azafrán, y otras semejantes; sino fueren las cebollas, que son al contrario, porque se crian mas gruesas, y mejores al menguante de la Luna, y tienen mas vigor, y cuerpo; y en este tiempo son mas fuertes, agrias, y picantes que no fueran si se trasplantáran al creciente, ó al lleno de la Luna.

Segar los prados, estercolar las tierras, y regar los prados.

¶ Hanse de segar los prados, y pasto de los animales en Luna creciente.

¶ Estercolareis, y engordareis las tierras al creciente de la Luna, al tiempo que da menos fuerza el estiercol para humedecer la tierra, y entonces las hace crecer, y multiplicar.

¶ Tambien regareis vuestros prados al menguante de la Luna.

De las influencias del sol en las cosas de labranza.

¶ Quanto en el Sol, que es el otro instrumento del Universo, el qual hace la mayor parte de sus operaciones durante el dia, del qual él es Autor, como la Luna de las noches, durante la noche: el tiempo que tiene mas virtud, y mayor fuerza, y vigor, que es mediante su calor natural, influencia, accion, y radiacion celeste, dando á las cosas terrestres ciertas facultades, y virtudes; las quales operaciones en las materias terrestres, son producidas, y engendradas del Sol, por ciertos movimientos de él, en quatro tiempos del año, que es el tiempo que el Sol hace su curso, y camino entero: por esto el trabajador, y el Padre de Familias de la Casa de Campo, estarán avisados en tener cuenta con las quatro sazones del año, que son, Primavera, Verano, Otoño, é Invierno, á fin, que segun el movimiento, y virtudes del Sol, en estos quatro tiempos él trata, menea, y gobierna las cosas rústicas en qualquier mes del año; por lo que conviene, para que los trabajadores no esten ociosos, debe el Padre de Familias, ó Administrador de la Casa de Campo, tenerles alguna obra limitada para cada uno de los meses del año, segun la ocasion, lugar, y tiempo lo pidieren.

Quatro tiempos de el año.

Enero, lo que se ha de trabajar.

¶ Primeramente en el mes de Enero en Luna menguante, harán cortar madera para fábricas, ó cosas durables, porque cortada así, durará mas sin gastarse. Estercolarán los árboles; advirtiendo que el estiercol no toque á las raices. Podrán hacer ingertos en los árboles tempranos, como son, rosales, ciruelos, manzanos, nogales, duraznos, alvérchigos, almendros, y ce-

cerezos; advirtiendo en esto el clima de la tierra, si fuere caliente, fria, ó templada; y si hiciere buen tiempo, podarán las viñas: ararán los secanos, si fuere la tierra delicada, y amorosa, y tuviere yerbas grandes, ó raices demasiadas; y si no ha sido beneficiada en el mes de Octubre, dará á las tierras la segunda reja, y arado, y podrá echar sobre ellos paja de habas, trigo, ó cebada. Cortarán los barrales, ó barras de los sauces, para aderezar los parrales, ó hará carretas de nuevo, ó acómode las que tiene, si lo hubieren menester. Cortarán estacas, ó otras cosas necesarias para el trabajo; y de ninguna manera siembre en este tiempo cosa, porque está la tierra demasiado pesada, llena de vapores, y poco movida, y beneficiada.

Febrero, lo que se ha de trabajar.

¶ De Febrero, en Luna creciente pueden trasplantar sarmientos arraigados de dos, ó tres años; y si hubiere algunos que tuvieren poca fuerza en las raices, no los toquen, déxenlos para el otro año. Harán llevar á los campos, viñas, prados, y huertos el estiercol. Pueden hacer hoyos para plantar viñas nuevas en las partes donde las plantan con hoyos. Podarán los árboles de las ramas superfluas. Aderezarán la tierra de los huertos para plantar las yerbas, que crecerán. Beneficiarán de cultura las tierras segunda vez, las quales hubieren de sembrar. Sembrarán habas, cebada, avena, mijo, y otras semillas, y el cáñamo en las tierras donde el viento no da recio. Pueden visitar su vino, particularmente el mas delicado. Aderezarán los parrales de los huertos, pueden plantar los árboles que se plantan de rama gruesa para hacer bosque, como son, sauces, álamos, olmos, y otros, así fructíferos como silvestres. Limpiarán sus palomares, y casas de las gallinas, pabos, gansos, ansares, ánades, gallos de Indias, y otras aves domésticas, porque estos animales al fin de este mes empiezan á andar en amor, y hacer sus huevos. Visiten el conejar, y hagan sacar el estiercol. Compren los vasos, ó colmenas de las abejas, y limpienles sus casillas, matándoles los Reyes, fuera de uno. Pueden comprar alcones, azores, y otras aves de rapiña, y los pondrán á la muda al fin de este mes.

Marzo, lo que se ha de trabajar.

¶ En Marzo sembrarán cebadas, avenas, mijos, panizos, cáñamos, linos, y otras semillas semejantes. Beneficiarán segunda vez la tierra que hubieren dexado para el sementero nuevo. Cabarán las yerbas malas, y escardarán los trigos. Cortarán mim-

mimbres, y otras varillas semejantes para hacer cuévanos, cestones, y canastas, porque en este tiempo los árboles tienen mas humor. Dispondrán el huerto para las yerbas de comer, y las semillas que tuviere necesidad de sembrar en él. Exabrirán las parras, y frutales para que lleven mas abundancia de fruta, y estercolarán las raices de ellos.

Abril, lo que se ha de trabajar.

¶ En Abril plantarán olivos, manzanos, granados, naranjos, arrayanes, y los limpiarán con curiosidad. Ingerirán higueras, castaños, y cerezos; esto se entiende en tierras frias, que en las cálidas ya ha de estar hecho en Marzo. Podarán las viñas nuevas, porque en este mes lo apetecen mas que en otro. Tendrán cuidado en dar de comer á las palomas, porque no lo hallan en ese mes en la campaña. Darán á las yeguas, ovejas, y jumentas sus machos. Limpiarán la habitacion de las abejas muertas, y enfermas; porque quando florecen las malvas se enferman.

Mayo, lo que se ha de trabajar.

¶ En Mayo regarán las plantas nuevas: esquilarán sus ganados en Luna creciente: reconozca las tinajas, y cubas: harán mucha manteca, y queso: castrarán los becerros: quitarán de las cepas de sus viñas los pámpanos que no tuvieren uvas, dexando los que las tienen, y los que parecieren de provecho para hacer murrones el año siguiente: limpiarán los trigos.

Junio, lo que se ha de trabajar.

¶ En el mes de Junio limpiarán la era de toda paja, estiercol, y polvo: segarán los prados, y trillarán los trigos que quisieren para sembrar el año siguiente á su tiempo.

Julio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Julio recogerán las mieses, y quitarán de los árboles manzano, y peral, la fruta gastada, y la que los cargare demasiado. Cavarán las viñas de grama, cañota de ellas, limpiándolas de las yerbas. Allanarán las grietas que se hubieren hecho en tierra; porque entrando el Sol por ellas no dé calor demasiado á las cepas, y raices. Harán provision de leña para el fuego.

Agosto, lo que se ha de trabajar.

¶ En Agosto cogerán el lino, cáñamo, y la fruta que hubiere en los árboles, para conservarla, y conservar á ellos. Hará quitar las hojas á las viñas tardías, para que el calor de Sol entre mejor en ellas. Si tuviere necesidad de hacer algun pozo, ó buscar alguna fuente, sea en este tiempo: trate de aderezar las cubas, y otros vasos que hubiere menester para la vendimia.

En

¶ En Septiembre darán á las tierras la última reja, y arado, si hubiere de sembrarlas. Sembrarán el trigo, centeno, y otros granos en el clima, y paises frios. Vendimiarán en las tierras, y paises calientes: sacudirán las nueces: segarán los prados que son tardíos: harán recoger haces de leña para hacer cercas á las heredades, y para calentar el horno todo el año. *Septiembre, lo que se hà de trabajar.*

¶ En Octubre harán su vino, y lo pondrán en sus vasos: cubrirán los naranjos, los limones, y otros árboles semejantes en tierra que hace frio: harán la miel, y la cera, y escarzarán los enjambres viejos. *Octubre, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Noviembre trasegarán el vino: recogerán los animales de cerda (por no decir los puercos): harán colmenas, ó casas para las abejas, cestillas, canastas, zarandas, ó crivas de juncos, ó mimbres: limpiarán los sauces para atar en ellos los parrales, ó sarmientos. *Noviembre, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Diciembre no se descuiden en visitar á menudo los campos, y hacer hazarvas, y regueros para el agua, que se habrá recogido de las lluvias. Harán provision de estiercol para regalar la tierra que no está estercolada. Cubrirán las raices de los árboles, y yerbas con tierra, y estiercol, los que querrá conservar hasta la Primavera. *Diciembre, lo que se ha de trabajar.*

OBSERVACIONES, Y PRECEPTOS DE ASTROLOGIA, conforme á la Agricultura de Antonio Magino, para aquellos que tienen cognicion de los Planetas, y Signos.

POR muy cierto se ha de tener, que los aspectos astrológicos ayudan muchísimo á la Agricultura. Como todos los árboles, plantas, y yerbas estén sujetas á los Planetas; es cierto, como dice Lucio Velancio en sus Qüestiones Astrológicas, que se hallan muchas plantas dar tantos años frutos, quantos dias la Luna fuere apartada de la conjuncion del Sol, si no son en algunas yerbas que disminuyen, y aumentan sus hojas segun el creciente, y menguante de la Luna; lo que facilmente cada uno puede experimentar en el arbol llamado Granado, teniendo cuenta quántos dias fueren pasados desde el dia que lo habrán trasplantado, hasta la conjuncion de la Luna. Mas adelante vemos, que los Labradores experimentan las virtudes nutritivas, y aumentativas en las plantas, y yerbas tener diver- *Lucio Velancio.*

sos

sos efectos, y criarse de diversas maneras, por las influencias de los Planetas, y en particular por la influencia de la Luna; porque estas mismas virtudes de las plantas ingeridas, quando la Luna va menguando, son de menos virtud que no serían si fuesen ingeridas al creciente. Si los parrales, y sarmientos se podaren quando la Luna fuere vieja, entonces darían los sarmientos mas cortos, y flacos que si fuesen podados en el creciente: de manera, que en las obras de Agricultura se ha de advertir en el tiempo de la sementera la qualidad, y naturaleza de la tierra que se ha de labrar; tambien de la qualidad de las simientes que se han de echar á la tierra, y de los árboles que se han de plantar, por los ingertos que se han de ingerir, y tambien de la naturaleza de todos los tiempos; porque si quereis sembrar en la tierra húmeda simiente húmeda, será mejor (como dice Plinio) sobre el girante, y fin de la Luna vieja; mas si quereis sembrar en tierra seca, y árida simiente seca, la sembrareis en el creciente de la Luna: lo que es mejor para los sembrados, que no en el menguante; porque en el menguante la simiente se disminuye, y no nace toda; de donde es mejor sembrar desde el quarto dia, despues que fué vuelto, hasta el veinteno, ó tambien quando la Luna tiene buena correspondencia con el Sol; y si estuviere sobre la tierra, será mejor. Empero en la Luna se debe observar en el sembrar (esto es) que la Luna esté con buen aspecto, y no esté impedida de malos aspectos con Planetas retrogrados; mas en el sembrar ha de ser el signo ascendente, móvil, ó comun, y su señor. Tambien la Luna ha de estar en signos movibles, ó en comun terreos. Empero si la Luna fuere en el signo de Aries, conviene que ella mire al Planeta del signo Aquario. Los signos empero de Cáncer, y Capricornio son muy buenos para este efecto, y Virgo mas que todos los terreos: Tauro es tambien muy alabado, mas que los otros signos frios; empero la simiente se disminuye segun la quantidad de la simiente que se siembra, y así será necesario echar mayor copia de simiente. Tambien es muy bueno para esto la última mitad del signo Sagitario, y todo el signo de Piscis. Finalmente, si su dueño del ascendente será libre, y franco de malos aspectos; porque si fuere impedido, la simiente tendría impedimento, y se disminuiría. A mas de todo lo dicho, se ha de tener cuenta diligentemente en el Planeta Saturno, porque

Plinio.

que este realmente tiene en sí un natural dominio sobre la Agricultura, llevando ventaja á las plantas, y yerbas; no porque (como dice Cárdano) su fragilidad sea importante para la generacion de las plantas, sino porque con su fragilidad prohibe la generacion de los gusanos, y la podredura de las simientes, por el qual se corrompe dicha simiente, y se vuelven infructíferas; por donde conviene, que el Planeta Saturno esté en lugar bueno, y que mire con buen aspecto á la Luna, y á los demas Planetas. Finalmente, el Planeta Marte ascendente no es bueno en ningun aspecto, ni debe mirar la Luna, ni el Oróscopo, ni debe ocupar ningun lugar debil, ni cadente, y en particular debaxo de la tierra. A mas de lo dicho se ha de advertir ser cosa muy mala sembrar en tiempo de eclipse del Sol, y Luna, porque en este tiempo la simiente está mortificada; y estando así, no se coge ninguna cosa.

Cárdano.

¶ Quando querais plantar árboles, lo hareis en tiempo que el ascendente sea fixo, sin aspecto del Planeta Marte, y que Saturno esté en casa buena; y si Saturno fuere en aspecto de la Luna con amistad, fuera mejor. Tambien el dueño del signo ascendente debe estar en el mismo ascendente, ó en la décima casa, ó debe dar fortaleza al Planeta, que se halla en aquellos lugares; y la Luna tambien debe estar en lugar bueno del Cielo, caminando de la conjuncion á la oposicion del Sol. Mas conviene que la Luna esté en signo fixo, exceptos en el signo de Escorpion, porque entre estos signos fixos, es mas principal Tauro, despues de Aquario, y tambien Leo, y que la Luna esté impedida de malos aspectos, antes que esté en buen aspecto del Planeta Venus; y si la Luna no se hallare en signo fixo, sea á lo menos en el signo Piscis, ó de Virgo, al qual debe mirar algun Planeta del signo Aquario. Tambien conviene que Saturno sea fuerte, directo, y damnificado, y sea en la primera casa, ó en la oncena, ó quinta, ó segunda. Será tambien mejor, que Júpiter mire á Saturno; y muy mejor, si Júpiter fuere en la primera casa, ó en las otras convenientes. Tambien el dueño del ascendente, y la Luna deben ser orientales del Sol, y ascendentes en el mundo, y en sus Cielos; porque éste conviene mucho á los árboles que se plantan, ó trasplantan, para que crezcan mas presto. Quando empero la Luna se hallare en signos terreos, donde principalmente tiene fuerza en el tiempo de

No se ha de sembrar en tiempo de eclipse.

Tiempo de sembrar, plantar, y cavar las viñas, cultivar los huertos, ingertos, y viñas.

plan-

Tiempo de sembrar, plantar, y cavar las viñas, y cultivar los huertos, y ingertos.

plantar, los Planetas engendrarán las raices mas fuertes, y mas poderosas las partes que fueren baxo de tierra; al contrario fuera si el Planeta estuviere en signos aereos, porque entonces los árboles dieran los troncos, y ramos muy extendidos, y crecieran mas por arriba de el que no tuvieren baxo en las raices. Quando la Luna estuviere en Tauro, Virgo, ó Capricornio, que son signos terreos en aspecto conveniente de Saturno, sembrareis, ó plantareis, ó tambien cavareis las viñas. Quando la Luna estuviere en el signo de Libra, ó de Aquario, cultivareis los huertos, los ingertos, y las viñas.

¶ Si podáreis los parrales quando la Luna fuere en lleno, y estuviere en el signo de Tauro, ó Escorpion, ó en Sagitario, ni los ratones, ni las abispas, ni otros animalejos harán daño á las uvas. Quando la Luna irá menguando, ó estuviere menguada, no ingerireis los árboles. No sembreis, ni planteis, ni cojais cosas agrias, sino fuere quando la Luna estuviere baxo de tierra. Las ovejas, y carneros se han de esquilar quando la Luna va creciendo. Los trigos se han de segar, y los bosques se han de cortar en Luna vieja; y si quereis la madera de los árboles para hacer alguna obra principal, los cortareis diligentemente en el último quarto de Luna; y si sucediere cortarlos en Invierno, procurareis que sea en los dias mas cortos, y que la Luna mire á Saturno, y sea baxo de tierra, y no se gastarán; antes bien se harán mas fuertes.

El tiempo de esquilar el ganado, y segar los trigos, y cortar madera para obras.

El tiempo de cortar los bosques, y de sembrar habas, y lentejas.

¶ Quando querais que los árboles de los bosques crezcan muy presto, y os dén leña, ó madera para quemar, ó para otra cosa, la cortareis quando la Luna sea debaxo de tierra en el primero quarto, y que esté unida con el Planeta Venus, ó Júpiter. Quando la Luna hará el lleno, no cojais los frutos, ni segueis los trigos, porque se gastarian. Sembrareis las habas quando la Luna estuviere llena, y las lentejas á los últimos dias de la Luna; y en este tiempo se acostumbra coger las raices del llanten, para el dolor de cabeza. No se debe hacer ningun principio de obra quando el Planeta retrogrado fuere conjunto con la Luna, porque presto se destruirá, y lo sería mas quando la Luna fuere impedida; y quando la Luna fuere en el signo de Aries, conservareis las cosas líquidas, y mucho mas en tierras frias, asi como se conserva la harina hecha en el signo de Leo en tierras cálidas. Mas adelante dice Plinio, que los árboles se han

Para conservar las cosas líquidas.

Plinio.

han de cortar, si los quereis para madera para obrar, en el girante de la Luna, y mejor si estuvieren debaxo de la tierra; y muy mejor quando fuere en los dias mas cortos del año, despues quando fuere debaxo del nacimiento de la Canícula.

El cortar los árboles.

¶ Quando plantáreis ajos los cogereis tiernos para comer antes que esten granados: se ha de esperar que la Luna esté debaxo de tierra, como lo dice Columela; porque de esta suerte plantados, y cogidos, no son tan fuertes, ni quien los comiere olerá á ellos. Los campos se han de estercolar, principalmente en Febrero, quando la Luna esté creciente, y fuerte, si quereis hacer alcacér; mas para coger mucho grano, se han de estercolar en luna vieja.

El plantar, y coger los ajos.
Columela.
Tiempo de estercolar los campos.

Avisos para aquellos que tienen cognicion de los Planetas, y signos para la Agricultura. Los Atrólogos enseñan á sembrar, y plantar en estos tiempos que se siguen, por estar bien templados.

Mirando en trino, ó sextil en los signos de Tauro. Cancer. Virgo. Libra. Capricornio. Aquario.

	Grados.	Minutos de	
	7	15.	Aries.
	5	57.	Tauro.
	28	40.	Tauro.
	7	15.	Cancro.
	15	49.	Leo.
	28	40.	Leo.
Estando	11	31.	Virgo.
en los	24	22.	Virgo.
grados,	7	14.	Libra.
y minu-	28	40.	Escorpion.
tos si-	11	32.	Sagitario.
guientes.	7	15.	Capricornio.

Marte, ó Júpiter, *árboles*, por trino sextil, ó quadrado, en signo de Aquario, es bueno plantar *viñas.*

La Luna, y Planetas tienen fuerza en los árboles, frutas, y yerbas, las quales influyen en ellas, como son:

Saturno.	Roble. Sauco. Arboles de dura corteza. Ruda. Cebollas. Ajos. Lentejas. Membrillos. Yerbas groseras. Myrrha. Cacia. Aloes. Niésperos. Rosales.	Marte.	Pimienta. Gengibre. Mostaza. Rábanos. Mastuerzo. Euforvio. Viñas con participacion de Júpiter.
Júpiter.	Laurel. Azafran. Sándalos. Anebar. Manzanos. Perales. Azucar.	Sol.	Sauces. Olivos. Palma. Romero. Cebada. Trigo.
		Venus.	Bálsamo. Dátiles. Incienso. Lirios.
Mercurio.	Peregil. Avellanos.	Luna.	Calabazas. Endivias. Lechugas. Melones. Pepinos.

CA-

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CONDICION, Y OFICIO de la Madre de Familias de la Casa de Campo, y cómo debe criar, enseñar, y doctrinar sus hijas, y criadas.

De razon de estado de la Madre de Familias, hijas, doncellas, y criadas.

LA Madre de Familias de la Casa de Campo no tiene menos obligacion de acudir á las cosas que á ella tocan, como á su marido las de su oficio; antes bien le debe ayudar, repartiéndose entre ambos el trabajo; y así toca á su gobierno el cuidado de las vacas (si no fueren muchas) en que no las falte sustento, por lo que puede sacar su esquilmo, como leche, manteca, y quesos, de que siempre ha de tener abastecida su casa. Tambien debe acudir al gobierno de los puercos, del horno, y bodega, curar el cáñamo, y lino, y hacer sus telas: ha de hacer esquilar los ganados, y hacer cardar la lana, para que se hagan paños para vestir la familia de su casa. Tambien le toca el cuidado del huerto, en quanto á las yerbas de las hortalizas, y cosas de comer. Debe tener cuidado de las palomas, y de las demas aves, y abejas, y de la conservacion de las frutas, y semillas; empero el comprar, y vender los ganados, manejar dineros, y pagar salarios á los que le sirven, eso toca al hombre. Lo demas, que consiste en otras muchas menudencias, como son, tener limpia la ropa de su casa, y la casa tambien aderezada, y compuesta, sin dificultad es obligacion de la muger, la qual, despues de Dios, debe obedecer siempre á su marido. Conviene sea muger de buen gobierno, y diligente, asentada, y casera, bien acondicionada con los criados, haciéndose siempre guardar el respeto, y decoro que conviene. No debe ser reñidora, ni maldiciente: ha de hablar poco, y no ser muy escasa. En los aderezos, é instrumentos de su administracion debe tener cuidado que haya concierto, poniendo cada uno en su lugar, como tambien las demas cosas del servicio de su casa; porque siendo necesarios, los puedan hallar de presto. Debe ser la primera al trabajo, y acostarse la postrera. No ha de dexar malograr el valor de un alfiler: porque un grano hoy, y otro mañana, vendrán á ser una fanega. No tenga cuenta con chismerías, si no fueren negocios de importancia. A la noche

dará cuenta á su marido de lo que cada dia hubiere de nuevo acerca de la administracion de la hacienda, en quanto á lo que toca á su gobierno de ella. Con sus vecinas debe ser voluntaria, y agradable, haciendo lo que pidieren, si pudiere buenamente; pero no ha de llegar la familiaridad á tanto, que los criados de ellos le freqüenten su casa, ni los suyos las de los otros: entiéndese esto con diferencia de personas. Tambien debe persuadir á sus hijos á que trabajen, si quiere que despues sepan lo que han de mandar á sus criados, y para que conozcan si trabajan bien, y el modo cómo se han de haber, y tratar con ellos. Debe tambien, á mas de esto, ser muy recatada, y que no permita, ni consienta en su casa juramentos, blasfemias, desvergüenzas, ni aun una palabra ociosa. Tócale asimismo tener cuidado de recoger las granzas, y otras semillas para las palomas, y las demas aves, y guardar las pajas, y sarmientos para calentar el horno, tanto, que aunque sean despojos de habas, garbanzos, bisaltos, y aun cardos, no debe dexarlos perder; porque aunque parecen inútiles, pueden servir para ceniza, ó estiercol. Si hubiere señora principal en la Casa de Campo, le debe dar fielmente cuenta de los huevos, y cria de las gallinas, y de las demas aves, y animales que estuvieren á su cargo. Conserve en paz á sus criados, y nunca se meta entre los que no se quieren bien. El pan que se comiere, de ordinario sea duro; y en años estériles no aguarde que los de la casa pongan agua en el vino, fuera de su marido, y huéspedes.

Cómo se deben regir sus hijas, y criadas, estando en conversaciones.

¶ Procure que sus hijas, y criadas vivan en recogimiento: y en qualquier parte que se hallen de conversacion con personas de casa, parientes, ó extraños, no se pongan á hablar de secreto con alguno, en particular en presencia de los otros de la conversacion, ni menos despues que habrán hablado, como está dicho. Dos de ellas no se pongan en risa de algo de lo que habrán hablado, ni de otras, porque no entiendan los otros circunstantes la causa de su risa; porque, ó las juzgarán por locas, ó de poco juicio, ó de livianas, ó que hacen burla de alguno de ellos, ó de algunas de las otras; y quando se rieren en presencia de qualquiera, no harán las risas inmoderadas; antes siempre con mucha severidad, y buena gracia, volviendo luego á recogerse con gravedad santa, honesta, y necesaria á la pudicicia virginal, y particularmente de doncellas, que de-

desean profesar virtud, y recogimiento.

¶ Sus hijas, doncellas, y criadas, no estarán en parte de la casa donde haya algun criado, ni estár, ni detenerse allí un punto; y si ellas tuvieren ocupacion en la cocina, sala, ó en otro qualquier aposento donde estuvieren los dichos criados, ó qualquier de ellos, y no se quieran ir á sus aposentos, darán luego razon de ello al señor, ó la señora; y si acaso estuvieren fuera de casa, deben irse á su aposento, y en llegando el señor, ó señora, se lo dirán; y si no, será toda la culpa de ellas; y quando habrán de decir algo á los criados de aquellos que no se pueden excusar, se les dirá con mucha modestia de todos sus sentidos, y en particular de los ojos, y composicion exterior que obligue á tenerlas muy grande respeto.

En compañía de criados no deben estar las hijas, doncellas, y criadas.

¶ Conviene estén muy advertidas, que siempre que traten, ó dieren razon á algun criado, ó á otro qualquier hombre, sea Eclesiástico, Religioso, ó Secular, dentro, ó fuera de casa, qne esten lejos el uno del otro dos varas; y si acaso hubieren de dar, ó recibir algo de qualquier hombre, ó sean criados, ó qualquier que sea, ha de ser con mucho recato: de modo, que las manos no se toquen, aunque sea por inadvertencia, y sin ninguna mala intencion; y será mucho mejor poner aquello que dieren, ó recibieren encima de alguna tabla, ó banco, ó en otra parte acomodada, y esto á imitacion de la Serenísima, y virtuosa Princesa de Parma, que saliendo de una Nave con mucha priesa, por haberse pegado fuego en la Nave, queriéndola ayudar un criado suyo, tomándola por el brazo para librarla con presteza de aquel peligro, ella le riñó con muy grande sentimiento por semejante atrevimiento de haberla tocado el brazo, aunque estuviese en semejante peligro. Y en otra ocasion, estando enferma, un hombre muy espiritual, queriéndola dar confitura, no la quiso recibir, sino poniéndola en un pañuelo, como en su vida se halla escrito por el Padre Diego Perez.

Quando hablaren con algun criado, la modestia con que han de estar.

Quando hablaren con hombres, la distancia que ha de haber, y del modo de dar, y recibir.

Exemplo de la Serenísima Princesa de Parma.

¶ No esten descuidadas de estar un momento solas en compañía de qualquier hombre, de qualquier estado que sea, aunque sea Religioso, y muy virtuoso, en ningun lugar, secreto, ó público (sino fuere su padre), antes se vayan luego, no dándoles lugar de hablar á solas: aunque les hablen de la Pasion de Christo.

No deben hablar con ninguna persona á solas.

No deben recibir villetes, joyas, ni otras cosas.

¶ Si acaso algun criado, criada, hombre, muger, niño, ó niña de casa, ó fuera de ella, les dixese alguna palabra descortés, ó mal hablada, ó les llevase algun recado, ó villete, dineros, flores, anillos, y otras joyas, ó otra qualquier cosa, ó sea de plata, de oro, de vestir, de comer, ú de beber, no les deben dar oido, ni recibir ninguna cosa; antes bien los embiarán en hora buena, mostrando grande sentimiento de semejante atrevimiento, y luego de ello han de dar razon al señor, y á la señora, ó á uno de los dos, al que mas presto hallaren en casa.

Quándo los amos estén fuera de casa, cómo se han de regir.

¶ Siempre que el señor, ó la señora salieren fuera de casa, y quedaren todas, ó alguna de ellas en casa, luego cerrarán las puertas de la escalera, y no las deben abrir, ni permitir que se abran, hasta que el señor, ó señora sean vueltos á casa, aunque sea criado de la casa; antes á ellos, y á todos los hombres, y mugeres que pedirán alguna cosa, les darán razon desde sus corredores, ó ventanas del patio, sin abrir la puerta de la escalera, diciéndoles, que vuelvan quando el señor, ó señora estarán en casa; y en todo el tiempo que tardaren á volver, no se asomarán ellas á las ventanas, antes aquellas las tendrán cerradas sino fuese por alguna legítima, precisa, y urgente causa; y si acaso algun criado, ó otra persona, de qualquier estado que sea, hallase por algun descuido, ó por otra causa la puerta abierta, y con atrevimiento subiese arriba, para inquietar alguna de ellas, luego con gritos, y amenazas lo alborotarán para que se vaya; y quando eso no bastare, se vayan dentro su aposento, y cerrando muy bien la puerta, váyanse á la ventana de la calle, y darán gritos á la señora vecina mas cercana, y de mas confianza, y de honor, y la rogarán que venga al punto, por una muy grande necesidad, y no se muevan de la ventana, ni abran la puerta del aposento hasta que haya llegado la dicha vecina; y esto es casi imposible pueda suceder, si ellas, ó alguna de ellas no lo consienten. Advirtiendo, que en semejante caso, las que no sabrán nada, ni habrán dado consentimiento, harán lo que está dicho por su honor, y descargo de ellas. Y si acaso fuere, que estando alguna doncella sola en Casa de Campo, ó Cortijo, en la Aldea, ó se hallase en algun Bosque, ó en alguna Poblacion, aunque estuviese la casa de tal manera, que gritando, con dificultad puede ser oida (si bien

Quando algun hombre quisiere violentar alguna doncella, en qualquier parte que sea cómo se debe defender.

en

en Poblacion es imposible, si acaso ellas no lo consienten) en semejante caso, si algun atrevido, y poco temeroso de Dios, con alguna industria subiese en casa, y las quisiese violentar, y quitar el honor, primero con persuasiones, y promesas de casamiento, ó de dádivas, ó otras qualesquier cosas, diciendo: Si voceais, ni decis nada, quedareis sin honor; y si consentis, ninguno lo entenderá; y por qualesquier promesas, aunque fuesen seguras, que la pudiese dar todas las riquezas de todo el mundo, por lo que está cierta, todas esas, aunque fuesen mejores, no tienen comparacion con el precio, valor, y rescate de nuestra alma, que es infinito, porque no cuesta menos que la Sangre, y Vida de Christo nuestro Redentor; ni menos la espanten semejantes amenazas, porque son engaños, y embustes del Mundo, y Demonio; antes bien la certifico de parte de Dios Omnipotente, que consintiendo con el pensamiento, palabra, ú obra, pecará mortalmente, y quedará condenada, segun la presente justicia á los Infiernos, y quedará sin fama, y honor por todos los dias de su vida; y no consintiendo, agradará mucho á su Divina Magestad, y alcanzará grande nombre de doncella de honor, y virtuosa en el Cielo, y mucho premio, por defenderse de semejantes tentaciones, y trabajos, reclamando á Dios, y á su Madre Santísima, saliéndose de casa, gritando siempre con grandes gritos, hasta tanto que se vea libre. Y quando el hombre fuese tan desenfrenado, que quisiese hacer grandes fuerzas para violentarla, no por eso desmaye; antes con las fuerzas que Dios la habrá dado, y con grandes gritos se irá defendiendo, reclamando á Dios, y á nuestra Señora; y puede confiar, que Dios la sacará de semejante trabajo, como en semejantes ocasiones libró á Santa Susana, Santa Lucía, y otras Santas Doncellas de los Tiranos, que las hacian llevar en casas públicas de mugeres erradas, y allí las hacian semejantes persecuciones, con violencias, para hacerlas perder la virginidad; y de todos estos trabajos las sacó Dios nuestro Señor con mucha honra, y gloria, como se puede ver en las Vidas de muchas Santas en el Flos Sanctorum. Advirtiendo, que por muchas persuasiones que el demonio las hiciese, que pues las habian tocado manos, y cara, ó qualquier otro tocamiento deshonesto, que semejante atrevimiento, con fuerza, y violencia, no pudiendo ellas con sus proprias fuerzas resistir á semejantes

tra-

trabajos, no por eso han de desmayar; porque las certifico, que no consintiendo con la voluntad, antes bien teniendo grande afliccion, y pena, y siempre resistiendo con sus pocas, ó muchas fuerzas, con firme resolucion en dexarse matar, y morir, antes que ofender á Dios mortalmente, no solo no pecarán, antes alcanzarán muy grande mérito, y corona, porque Dios no permitirá que sean tentadas mas que sus fuerzas puedan resistir, que así lo tiene prometido de su boca, y no puede mentir, porque es la suma Verdad, y despues de todo, darán razon al señor, ó á la señora; y para hacer prevencion á semejantes peligros de lejos, sean advertidas de no quedar nunca solas en ninguna parte donde gritando no puedan ser oidas.

Si de noche sienten rumor, cómo se han de regir.

¶ Siempre que de noche se hallaren, por alguna cosa necesaria, delante alguna ventana, y oyendo algun ruido de algun hombre en la calle, ó que diesen golpes en la ventana, (por ser baxa), ó que tirasen alguna piedra, luego, sin mas tardar, se saldrán del dicho aposento, y darán de ello razon al señor, y á la señora.

Si de dia algun hombre las mira con curiosidad, lo que deben hacer.

¶ Si de dia, por alguna ocasion necesaria, se hallaren delante alguna ventana, y vieren pasar á algunos que conociesen, y las miraren con alguna curiosidad, luego se quitarán de ella, y será muy acertado cerrar las ventanas; y si fuere en la calle, disimularán, volviéndoles la cara, ó baxando los ojos sin dar salud; y será bien de continuo tener las ventanas cerradas, quedando solo abiertas las de arriba, ó postigos, si no fuere en presencia de la señora, ó con su licencia.

La templanza en el comer, y beber.

¶ Tendrán mucha templanza en el comer, y beber, no comiendo, ni bebiendo la menor cosa fuera de las horas ordinarias; ni comerán, ni beberán de secreto, sino que todos lo puedan ver. Evitarán el exceso, no solo de la demasiada cantidad, pero tambien en la qualidad de muchos guisadillos, y cosas de regalo, ni aparejadas con diversidad de especies, y otras cosas, tomando solamente lo que fuere necesario para el sustento; de tal suerte, que no les impida los exercicios espirituales, estimando mas en eso perder por un poco menos, que por poco mas; y en qualquier parte que coman, sea con mucha policía, sin tocar en el plato comun con las manos, sino con el cuchillo, ó tenedor, no olvidándose de la bendicion en

la

la mesa al principio, y dar las gracias al postre. Las horas ordinarias de comer, y beber para la gente joven, puede ser, almorzar, comer, y cenar: beberán agua sola, vino en ninguna manera (porque fomenta las tentaciones sensuales) si no fuere por necesidad urgente, y conservacion de la salud; y en tal caso beberán muy moderado, y solo el que fuere necesario para remedio de la necesidad que tuvieren, y eso harán de consejo de dos Médicos, espiritual, y corporal.

Las horas ordinarias de comer, y beber la gente joven.

¶ Tambien tendrán templanza, y regla en el dormir, y no dormirán mas de las horas necesarias para conservacion de la salud, que serán las horas, el número que aconsejare su Confesor.

La templanza en el dormir.

¶ Dentro, y fuera de casa han de llevar el vestido tan conservado, y bien puesto, de tal manera, que no se les pueda ver sino las manos, y cara: aunque lleven balona, no lleven el cuello muy descubierto.

La templanza, y cuidado en el vestir.

¶ Nunca irán sin medias, y zapatos, ni sin ligas en las medias, y ataduras en los zapatos, y bien ligadas, de manera, que las medias no hagan pliegues, ni vayan caídas, que es gran defecto, quando por alguna inadvertencia se les ven semejantes descuidos: ni menos irán con los brazos arremangados, preciándose muchísimo de llevar el vestido, y demas adorno de la persona bien compuesta, aunque fuesen de remiendos, y pedazos bien compuestos, que es acto de virtud.

No deben ir sin medias, ligas, zapatos, y el vestido bien compuesto.

¶ La ropa de sus vestidos tendrán siempre en el arca bien limpia, y concertada, de tal manera, que no se halle fuera del arca, sino fuere quando la limpiaren, ó doblaren, y asi estarán bien contentas de los vestidos que sus padres las hicieren, conforme sus posibilidades, y estado, siendo ellas virtuosas, y buenas: ni menos tengan vestidos desordenados de colores claros, vistosos, ni agradables á alguno, sino solo á Dios, y á sus padres; porque lo contrario sería vanidad, y de muy poco espíritu; y luego que vean algo roto, lo apañarán, y coserán, antes que vaya creciendo mas, y repararán en todo aquello, que ellas lo pudieren remediar, ó reparar; y en lo demas que fuere necesario, avisarán al Sastre luego para que se dé remedio, y no crezca mas el daño; y no fuera desacertado procurasen en aprender, y saber hacer qualquier remiendo para cosas de sus vestidos.

No deben tener vestidos desordenados.

Quan-

Quando salieren de casa, vean si están bien compuestas.

¶ Quando salieren de casa remírense, y conozcan si están bien compuestas, y ordenadas en el vestido, como está dicho, y no pase algun dia que no se laven la cara, y manos á la mañana, y á las horas de comer, al principio, y al fin, siempre con agua clara.

Antes de salir del aposento esten compuestas.

¶ Antes de salir de la cámara, ó aposento, estén del todo compuestas, y estén todo el dia con la misma composicion, sin descomponerse jamas; de manera, que si alguna persona, por grave que fuese, llegase en casa, no las hallase descompuestas, y descuidadas, en qualquier ocupacion, y ocasion.

Todas las cosas que harán sean con policía.

¶ Todas las acciones, ó haciendas que harán, ahora sean de cocina, ahora qualesquier otras, por válidas que sean, procurarán en hacerlas con grande limpieza, y policía, y con la buena composicion del vestido, como está dicho.

En la cama cómo han de estar.

¶ En la cama se pondrán con muy buena composicion, poniéndose en la figura que deben estar quando sean muertas en la sepultura, haciendo sobre esto particular reflexîon, aunque sea de paso, diciendo una Ave María por su alma como si fuera muerta, y despues recogerán el cuerpo, que no esté largo, antes recogido; y si durmieren dos, ó tres juntas, procurarán no tocarse las carnes las unas con las otras, poco, ni nada; y siempre que estuvieren en la cama de noche, ú de dia, sanas, ó enfermas, así de Verano, como de Invierno, estarán bien cubiertas, y compuestas, que no se las vea sino la cara, y las manos por alguna necesidad, ó causa justa, volviéndolas á recoger luego debaxo de la ropa.

Quando se levantarán, ó pondrán en la cama.

¶ Quando se levantarán, ó pondrán en la cama, siempre tendrán el mismo cuidado de no ser vistas, no solo de varon, pero ni de las hembras que dormirán con ellas, sino solo lo que no se puede excusar, que son pies, manos, y cara, supuesto que tuviesen, como es razon, las camisas largas hasta el tobillo, y llevándolas arriba en el pescuezo, y abertura del pecho bien cerradas, y atadas, teniendo cuidado quando se desnudaren á la tarde, y á la mañana se vistieren, estén cerradas las puertas, y ventanas; y si acaso alguna vez querrán reconocer las pulgas de la camisa, reconocerán primero bien todos los agugeros que puede haber, hasta el de la llave, ó cerradura, y no se pongan en derecho de alguna puerta, ó ventana, por bien cerrada que sea; y mejor sería no hiciesen ese exercicio

en

en esa forma, sino quando muden de camisa, entonces espulguen la que dexaren, porque siempre corren peligro de ser vistas, y codiciadas, como sucedió á Susana, y á Bersabé, que pensaban poco ser vistas en el baño, de donde sucedieron á Susana los peligros en que se vió de su honra, y vida; y á Bersabé su adulterio, y muerte de su marido Urias: no olvidándome de la Caba en nuestra España.

¶ No se enrizarán, ó cresparán sus cabellos, ni llevarán perfumes ni olores, ni usarán los baños por curiosidades, si no fuere por necesidad, enfermedad, de orden, y mandato del Médico corporal, y con licencia del espiritual.

No deben enrizarse los cabellos, ni usar olores, perfumes, ni baños. No deben usar pinturas en manos, y cara.

¶ Pintura no la usarán en la cara, y manos por ningun caso, porque es desatino grande querer borrar la imagen natural que Dios en ellas ha pintado, con arreboles, y afeytes. Si un Pintor, despues de haber acabado una buena pintura, alguno se la quisiese borrar, lo sentiría mucho. No es mucho que Dios se tenga por ofendido de aquellos que le quieren borrar lo que él ha hecho con tanta perfeccion: quanto mas, que es grande locura pensar, que la pintura sea remedio de las fealdades naturales; porque todas las colores, albayalde, soliman, y demas afeytes de todo el mundo, no son bastantes á hacer, que la boca grande sea pequeña, ni los ojos chicos sean grandes, y que los azules sean negros; y las orejas grandes, y nariz larga sea pequeña; y que la cara se haga de pequeña, grande, ni de grande pequeña; y así es muy grande engaño, porque pensando hacerse hermosas, se hacen feas, porque la hermosura esencialmente no consiste en la blancura, y colores, sino en las buenas facciones de la cara, y buen talle, y disposicion del cuerpo, que todo es invencion de Satanas, porque ellas no lo hacen por agradar á Dios, ni á sus padres, ni las que son casadas á sus maridos; sino agradar al demonio, y á los hombres: que sea verdad, claramente se ve, porque en casa ordinariamente van desconcertadas, y sin pintura, y en querer salir de casa se afeytan, y se conciertan; y es ciertísimo, que no engañan sino á sí mismas, porque esos propósitos, y engaños ninguno los ignora, que ellos mismos se dan harto á conocer: mirándolas al Sol, se verá como destilan el licor verdinegro, y en llegando cerca de ellas, presto se sentirá el mal olor, que de sí dan; y mirándolas los dientes, los verán negros por extremo;

mo; y si las ven el dia, ó la noche, quando quieren descansar del martirio que han pasado en el dia con dichos afeytes, las verán tan arrugadas, que las pieles de la cara les van colgando por los dos lados; y así, por donde piensan hallar casamientos, las que tal hacen, por allí se pierden, porque esa hermosura ningun hombre sabio, y virtuoso la quiere, ni desea; y si alguno se vale de ellas, no es porque no conozca el engaño, sino por segundas intenciones, por ser ellas muy sensuales, y deshonestas; y así, para cosa tan clara bastarán las razones dichas. Solo han de estar advertidas, que no limpien la cara, y manos de su cuerpo corruptible, si no fuere con agua clara, y limpia; mayormente si han experimentado, que las mugeres lavándose las manos, ó otra carne de qualquier parte del cuerpo segunda vez, la agua saldrá clará; y si el hombre se la lavare segunda, tercera, quarta, y quinta, ni mil veces, la agua no saldrá clara, antes turbia; la razon es, que el hombre fué criado de tierra; y así, tantas veces como el hombre se lavará las manos, ó cara, siempre se desapega de la tierra de que está formado el cuerpo, como cosa corruptible; y la causa de no hacer este efecto en las mugeres, es, que la muger fué formada de una costilla de nuestro Padre Adan; y como la costilla, y huesos sean tambien de tierra, pero son de una masa mas condensada, y menos corruptible, que la de carne del hombre, por eso la de la carne de la muger lleva mas ventaja á la del hombre, en lo de lavar cara, y manos; y así, no deben usar otros afeytes, que la agua clara, procurando lavar la cara de su alma con el agua de la gracia, que se alcanza por medio de la penitencia, con dolor, y contricion verdadera de sus pecados, y de esa suerte el cuerpo, y el alma quedarán adornados de la perfecta hermosura que agrada á Dios nuestro Señor.

No baxen la escalera sin licencia.

¶ Nunca deben baxar la escalera, ni para baxar caridad á algun pobre, y otra qualquier ocasion sin licencia, ó orden del señor, ú de la señora.

Cómo se han de tratar entre ellas.

¶ Entre ellas nunca se tratarán sino con mucha cortesia, y crianza, como se debe á cada qual de ellas, reservada proporcion; ni menos entre ellas, ni otras debe haber malas palabras, murmuraciones, ni qüestion alguna, ni deben ser porfiadas en qualquier razonamiento que tengan, aunque las parezca tienen razon; antes siempre tendrán grande paz, y esten unidas

das con el vínculo de la caridad fraternal, como hijas de Dios, y de nuestra Señora; y si alguna de ellas tuviere algunas palabras entre ellas, ó entre otras, las demas procurarán ponerlas en paz; y si no pueden, darán razon al señor, ó señora. Qualquier reprehension, aunque sea de cosa leve, la han de recibir de sus padres, ó de quien estuviere en tal lugar, con mucha humildad, sin hacer alguna réplica, ni respuesta, que los provocase á cólera, é indignacion.

Si hay palabras entre ellas, cómo se han de poner en paz.

Las reprehensiones de quién las han de recibir.

¶ En qualquier conversacion que se hallen, fuera de entre ellas mesmas, estén muy mesuradas, y no sean fáciles en el hablar, y que sea poço, y solo á las preguntas necesarias; y quando sean interrogadas, responderán con breves palabras, y no interrumpan á nadie el discurso, ó razonamiento quando hablan: si quisieren decir, ó responder alguna cosa, aguarden su vez, ocasion, y lugar, esperando que los otros hayan hablado; y si no le dieren lugar, calle, y no diga cosa, ni porfie, que en eso hará acto de virtud; salvo empero, que si por no hablar corria peligro la honra de Dios, ó del próximo, en tal caso pedirá licencia, y hablará lo que Dios la inspiráre.

En conversacion de extraños, cómo han de hablar.

¶ Mentira, por leve que sea, no se ha de decir, pues no se puede decir sin pecar, aunque por decirla se hubiera de restaurar el mundo, y las vidas de todos los hombes.

Mentira no se ha de decir.

¶ Tintero, pluma, ni papel, en su poder no lo han de tener, ni escribirán cosa alguna, si no fuere en presencia del señor, ó señora, consultándoles aquello que habrán escrito, por ver si está bien, y con buen término, ahora sean letras misivas, oraciones, devociones, ó qualquier otra cosa.

Escribanía no la han de tener.

¶ Si algun hombre, ó muger las llevase alguna carta, ó villete, dirigidos á ellas, aunque la persona que la lleve sea conocida, y de confianza, y aunque supiese quién la ha escrito, y fuese la persona mas conjunta, y de sujeta confianza, no la tomarán de ninguna manera, antes les responderán la den á su señor, ó señora, y de ninguna manera la tomen de manos de otros, ni la lean, que primero no tengan licencia del señor, ó la señora, y leida primero por alguno de ellos.

No han de recibir cartas, ni villetes.

¶ No esten solícitas, ni cuidadosas de su colocacion, con afecto desordenado, dexándolo todo en manos de Dios, y de sus padres, á quien toca tener ese cuidado, porque acostumbra causar inquietudes en el espíritu; y de aquí nacen, y empie-

No esten cuidadosas de su colocacion.

piezan los daños que muchas veces se ven en el mundo contra la conciencia, honra, y pureza virginal de las doncellas; y asi pidan en la oracion á Dios las alumbre á ellas, y á sus padres, para que acierten en darlas el estado que mas las conviene, y en que puedan mas agradar, y servir á Dios.

En qué secretas se han de poner.

¶ En las secretas, ó necesarias, donde algun criado, ó otro hombre de casa puede entrar nunca se pongan, si no fuere en aquellas, que los hombres no pueden entrar; y quando no hubiere secretas en el quarto de sus aposentos, tengan algun servicio en alguno de sus aposentos, y allí evaquarán: despues á hora recatada, que los criados no se hallen en casa, ó bien esten retirados en sus aposentos, harán sacar el servicio á la criada, ú dueña de la cocina.

Nunca estén ociosas.

¶ Nunca estarán ociosas, sino quando con licencia de su señora, media hora despues de la comida, luego, ó en otra ocasion, de voluntad de la señora, tomarán algun santo, y honesto divertimiento, porque así el demonio las halle ocupadas, y no las pueda hacer guerra á su salvo, mayormente llevando la presencia de Dios, la qual procurarán tener siempre todo el dia delante de sus ojos.

Leccion de libros buenos.

¶ Todos los ratos que vacaren en los exercicios corporales, procurarán las que supieren leer, ocuparse en leer algunos libros de devocion, y no otros de historias, ni cosas profanas, sino aquellos que fueren de provecho para el alma.

No jueguen de manos unas con otras.

¶ En los entretenimientos que tendrán en qualquier tiempo, y ocasion, sea dentro, ó fuera de casa, no jugarán de manos, dándose golpes unas á otras, ni haciendo fuerzas de querer alguna cosa á porfía; porque ademas que es contra toda buena regla de espíritu, es grosería, y grandísima villanía.

Deben ser devotas de nuestra Señora.

¶ Sean muy devotas de nuestra Señora, Madre, y Abogada de los pecadores, para que encomendándose á ella, en honra, y gloria de su Virginidad, y Concepcion, las valga, y pueda conservar con los pensamientos santos, castos, y puros, y las alcance gracia para resistir varonilmente á todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, para que puedan conservar la castidad, y pureza virginal.

Lo

LO QUE HAN DE OBSERVAR FUERA DE CASA.

¶ Quando salieren fuera de casa irán siempre muy cercanas de la señora, que sea como á tocarla el manto; y quando pasaren por las calles, no sean vanas, y curiosas en desplegar los ojos á todas partes, antes los llevarán baxos; ni miren atras por ninguna cosa, ni los levantarán á mirar ninguna ventana. El manto llevarán algun tanto baxo, porque está muy mal lleven la cara descubierta. La cara no la llevarán risueña, ni halagüeña, antes bien mesurada, y compuesta de una gravedad santa, que cause edificacion á todos los que las miraren. *Por las calles cómo han de ir.*

¶ Quando habrán de volver la salud, ó cortesía á alguna persona, que por ser conocida, por honrada, y virtuosa, no la pudieren excusar, la harán con los ojos baxos, modestos, y fixados en tierra, y no los alzarán, hasta que sea pasado el que las saluda. *Salud, y cortesía.*

¶ Dentro, ni fuera de casa, nunca mirarán algun hombre á la cara de derecho en derecho, porque es muy contra el natural de la honestidad, y pureza de las doncellas, que profesan virtud, y quieren ser tenidas por virtuosas, y honradas. A qualquier otro hombre joven, casado, ú no casado, Religioso, Eclesiástico, ó Seglar, que les quisiere dar salud, yendo por la calle, ó en ventana, desviarán de volvérsela, y segun la persona, le volverán la cara. *No deben mirar á ningun hombre á la cara, y á quien deben obviar la salud.*

¶ Villete que alguno echa en la calle, yendo por ella, ó lo vieren, sin ver quien lo ha echado, ni qualesquiera manera de papeles, no los alcen por la vida. *Villete, ó papeles en la calle, no han de alzar.*

¶ Si ellas fueren con la señora á alguna visita, procurarán estar en su presencia; y quando no fuere posible, estarán juntas, si fueren dos; y si fuere una sola, esté en compañía de una muger honrada de la casa; y entretanto que la señora tardare en salir, no admitan conversacion de ningun hombre; y en caso que las preguntasen, no respondan palabra. *Quando vayan con la señora á visita.*

¶ En las Iglesias se pondrán, si fuere posible, delante de la señora, y no detras; y si hubieren de estar atrás, pónganse muy cerca, con muy buena composicion, y el manto un poquito baxo: la cara siempre tiene de mirar al Altar, y nunca se volverán á ver por detras, ni por los lados. Quando oigan los *Cómo han de estar en las Iglesias.*

Sermones, tendrán el manto muy baxo, que les cubra la mayor parte de la cara, por evitar el no ser miradas de los hombres, que se ponen delante, y al encuentro; y no miren á alguno, por santo que les parezca, sino al púlpito, ó los ojos clavados en tierra, y deben estar con mucha atencion, y sin hablar todo el tiempo que estuvieren diciendo el Oficio, Misas rezadas, y Sermon.

No hablarán con muger, que no conozcan.

¶ No hablarán en la Iglesia, ni en otra parte con alguna muger que no conozcan; y si alguna las quisiere hablar, la apartarán la cara, sin responderla; y si fuere porfiada, se alzarán, y se acercarán adonde está la señora, y luego la darán razon, y semejante muger la despedirán con demostracion rigurosa: subiendó un poco la voz, le dirán, que vaya muy en hora buena; y advertirán, que quando la señora esté en el Confesonario confesando, no quede ninguna de las doncellas sola, sino que todas estén juntas, y no estén divididas en diferentes Misas, ni quando comulgaren, ó oyeren Sermon; porque la experiencia ha mostrado, que algunas malas mugeres, no teniendo lugar en otra parte, han aguardado en esa ocasion para inquietar algunas doncellas.

Máscaras, ni bayles no las han de ver.

¶ Máscaras, bayles, y saraos, en ninguna manera los vean, que son cosas inventadas por Satanás, y son causa de grandes pecados, particularmente á las doncellas; y en caso que no pudieren excusar de ir á algun sarao, ó bayle, sea en compañia de su madre, y no de otra, por ocasion de algun casamiento de algun sobrino, ó pariente muy cercano, y no en otro; y el tiempo que ocuparen estando allí, no sea con la voluntad, sino con el cuerpo: antes tener aborrecimiento á todo lo que allí verán, por lícito que parezca; y dado caso las quisiesen hacer baylar, ó danzar, aunque mas las importunen, no han de salir por la vida: ni en ningun tiempo aprenderán á danzar, ni baylar; y si acaso sus padres se lo mandasen, procurarán excusarse quanto las fuere posible.

Comedias no las vean.

¶ Comedias tampoco de ordinario las irán á ver, por ser cosa perniciosa, si ya no fuese algun diálogo, ó otras cosas devotas, que se representaren públicamente dentro de alguna Iglesia por algunos niños: en qualquiera otra parte no vayan, ni las vean de ninguna manera; porque aunque de sí sean indiferentes, con todo enseña la experiencia, que comunmente se saca

ca de ellas mas daño, que provecho.

¶ Si alguna de ellas tiene alguna libertad, qué harán las otras, que la una sea como Angel Custodio, y guarda de la otra, que en conocer, ó saber, que alguna de ellas se divierte de su buen orden de vivir, y exercicios espirituales, y se derramare en alguna libertad de pensamiento, palabra, ó oficio desordenado, luego la divertirán, avisándola con caridad, que ese es el orden del Evangelio; y si todavia va perseverando, luego darán razon al señor, ó la señora, porque al principio, antes que el daño crezca, y se vaya aumentando, se ponga el remedio conveniente, con suavidad, y sin escándalo; y no menos por mejor, y con mas eficacia, acudan á todo lo que está dicho; y para mejor perseverar en las virtudes, y hacer resistencia á todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, sería muy acertado, ademas del exámen, oracion, y freqüencia de Sacramentos, se exercitasen en algunas mortificaciones, y penitencias, como son, ayunos, disciplinas, y cilicios; empero sin detrimento de su salud, y con consejo de su Confesor, y Padre Espiritual, y no de otra manera; y particularmente entre dia, para mejor conservarse en gracia de Dios, y no ofenderle, dirán muchas veces entre sí: Yo tengo de morir, y no se si será hoy, ó esta noche; y tambien desde el Domingo, hasta por todo el Miércoles, pensando, y diciendo entre sí muchísimas veces entre dia: Yo voy á comulgar el Domingo, y así tengo de procurar no ofender á Dios en toda esta semana, por haber recibido en la pobre posada de mi ánima á Christo, Redentor, y Señor mio; y desde el Miércoles, hasta el otro Domingo, dirá entre dia muchas veces: Yo tengo de recibir el Domingo en la Comunion á Christo Crucificado, y así ayudadme con vuestra divina gracia, que tengo de procurar de no ofenderos en manera alguna: disponedme siempre con los actos de virtudes, á mí posibles, para que merezca tener el aparejo necesario, para poder dignamente recibiros, y no sea echada de las bodas por falta de vestidos nupciales, que son vestidos de vuestra Divina gracia.

Las libertades, cómo se han de remediar.

Mortificaciones, y penitencias.

Memoria de la muerte.

¶ Ademas de lo que arriba se ha dicho, y enseñado, será de mucho provecho á la Madre de Familias de la Casa de Campo, saber medicamentos, para curar con simples los enfermos de su casa, y familia; y asimismo de sus bascas, y accidentes,

porque no sea necesario llamar al Médico á cada paso, que donde viene muchas veces, no puede haber mucho aumento: los medicamentos simples, con que pueden curar las enfermedades, que aquí habemos dicho, verá en el memorial que se sigue, hecho por Carlos Esteban, y Juan Libaut, Médicos de la Ciudad de París, dexando los remedios exquisitos para los Médicos de las Ciudades, y Lugares populosos, que es mas la ganancia de los Médicos, que el provecho de los que vienen á sus manos.

MEMORIAL DE REMEDIOS UNIVERSALES, para las enfermedades ordinarias de los de las Familia de la Casa de Campo, hecho por Carlos Esteban, y Juan Libaut, Médicos de la Ciudad de París.

Para la calentura continua.

PRimeramente será de importancia para la calentura continua, poner encima los pulsos de los brazos del paciente el blanco de dos huevos frescos, y ollin de chimenea bien batido, incorporando en ello sal, con fortísimo vinagre, fajándolo todo con un lienzo de lino. Tambien es bueno tomar una cebolla albarrana, y sacarle el cogollo, y luego ponerla encima del pulso del brazo derecho, atada fuertemente. Muchos curan picando unas acelgas, ó acederas silvestres, y hacen de ello una bebida, que tomada en el rigor de la calentura, la remedia. Otros hacen emplasto de lo mismo, y lo aplican á los pulsos. Otros cogen la semilla entera de una yerba llamada Psillo, y la ponen en agua una noche entera, y dan á beber al enfermo con azucar.

Para la calentura quartana, y quotidiana.

¶ Para la calentura quartana, y aun quotidiana (que para todo es muy bueno), tomareis salvia de la menuda, ú de la comun, si de esa no hallareis, hisopo, agenjo, peregil, yerba-buena, artemisa, trifolio con manchas blancas, que por otro nombre se llama trebol, y picado todo junto con el ollin mas grueso que hubiere en la chimenea, y vinagre muy fuerte, sea destemplado, y hacer con ello emplastos pequeños, para aplicar á los pulsos de los brazos. Para lo mismo es muy bueno tomar el migajon de dos panes blancos calientes, como salieren del horno, y ponerlos con vinagre, y despues destílenlo por alambique, y dos horas antes que le venga la calentu-

tura al enfermo, dadle á beber de dicha agua la cantidad de dos onzas.

¶ Las calenturas tercianas se quitarán con las raices de la romaza calientes, y puestas en vino blanco por el espacio de tres, ó quatro horas, y despues colado con un paño, y conservado por espacio de dos, ó tres dias, y le darán á beber al enfermo una, ú dos horas antes de la fuerza de la calentura terciana. Lo mismo hará la raiz del llanten picada, con igual cantidad de agua, y vino; y tambien tomando la misma yerba, picarla, y sacar el zumo, y darlo á beber al paciente algo antes de la calentura: el zumo de las verdolagas, y de la pimpinela hace lo mismo. Para lo mismo el remedio mas eficaz, en opinion de algunos Médicos, es tomar en ayunas, cinco horas antes de la calentura, dos onzas del zumo de granadas, y luego ungirán los pulsos, y plantas de los pies con un poco de ungüento de pupuleon, con dos dragmas de tela de arañas, y tenérselo así hasta que pase el rigor de la calentura. Otros hacen un ungüento de lombrices, y unto de ganso, con que les ungen la frente, y pulsos antes de la calentura. *Para la calentura terciana.*

¶ La calentura quotidiana se quitará bebiendo antes de la accesion el zumo de la betónica, y del llanten, ó bebiendo cada mañana una decoccion de raices de apio, peregil, esparraguera, y hojas de betónica, y escolopendra, garbanzos negros, y corteza de sauco, ó poner raices de yesgos en vino blanco, y beber dos onzas de él antes de la calentura; pero se ha de hacer algun remedio despues para dormirse. *Para la calentura quotidiana.*

¶ Es singular remedio contra la quartana el zumo del berbasco, puesto en vino blanco, y bebido poco antes del exceso. Lo mismo hará el zumo de la farfara, dicho por otro nombre blatania. Tambien la decoccion de las hojas, y raices de la verbena, cocidas con vino blanco, y la decoccion de la yerba llamada calamento, poleo, orégano, buglosa, borrajas, lengua bobina, corteza de raiz de tamarisco, fresno, betónica, tomillo salsero, agrimonia, y raices de espárragos, cocido todo con vino blanco. Tambien es bueno el zumo de los agenjos, y de ruda, dexándolo clarificar, y bebiéndolo antes del exceso. El zumo del llanten, bebido con idormel, es muy bueno. Tambien un unto de aceyte de alacranes, puesto en el espinazo, y pulsos, antes del exceso. Aceyte de *Para la calentura quartana.*

laurel con aguardiente tiene la misma virtud.

Para el dolor de la cabeza, que procede de calor.

¶ El dolor de la cabeza que viene de calor, se quita poniendo encima de la frente paños mojados con agua rosada, ó zumo de llanten, parietaria, lechuga, verdolaga, y vinagre; ó con batir dos claras de huevos con agua rosada, y hacer una estopada, que coja la frente. Tambien se quita lavando la cabeza con agua tibia, en que hayan cocido hojas de vides, salvia, nenufar, y rosas; y con la agua que quedare, lavarse las piernas, y los pies.

Para la frenesía.

¶ Para la frenesía, causada de la calentura continua en el enfermo, será bueno ponerle en la cabeza el hígado, ó riñones de un carnero al punto que acabaren de matarlo, ó un pollo, ó paloma, abierto por el espinazo.

Para la somnolencia.

¶ A quien estuviere demasiado dormido, será bueno ponerle una venda de axedréa cocida con vinagre, ú darle humo por las narices con plumas de perdiz, ó suelas de zapatos viejos, ú de uñas de jumentos, ú de cabellos humanos.

Para hacer dormir.

¶ Para quien no puede dormir: tomareis la semilla de las dormideras, veleño, lechugas, y zumo de yerba mora, ó leche de muger que cria hija, ú hojas de yedra terrestre, amasados con el blanco de un huevo, y le hareis un emplastro en la frente, y con esto dormirá.

Para la apoplegía.

¶ Para la apoplegía, llamada de ordinario mal de S. Juan, (si bien los Santos, ni dan, ni tienen males) es remedio eficaz beber nueve mañanas dos onzas de zumo de la yerba paralisia, ó culantro, ó usar cada mañana, por quatro, ó cinco dias, unos polvos hechos de la semilla de la peonía, y corteza de encina, ó llevar esta corteza colgada al cuello, ó algun grano de la peonía, ó una piedra que se suele hallar en el nido de las golondrinas.

Para el encendimiento del rostro.

¶ Para quitar el demasiado calor de la cara, es bueno lavarla con decoccion de paja de cebada, que en Catalan se llama ordio, ú de avena, añadiendo despues el agrio de la naranja.

Para las porcelanas, ó lamparones.

¶ Si quereis curar las porcelanas, ó lamparones, habeis de tomar puerros, con las hojas, y raices de la romaza, y sacar cerca de una libra de zumo, donde pondreis una onza de piratro hecho polvos, y un escrupulo de verde-rama, mezclado todo muy bien, y lo aplicareis cada dia donde están los lamparones, en la cantidad que bastare.

Cu-

¶ Curareis la flaqueza de la vista tomando el hinojo, verbena, celidonia, ruda, eufragia, y rosas, partes iguales, y lo hareis destilar por alambique; y quando quisiereis usar de ello, pondreis tres, ó quatro gotas en el ojo por la mañana, y tarde, y hallaréis remedio. Tambien es bueno hacer una decoccion de hinojo, ruda, y eufragia, y recibir aquel humo. *Para la flaqueza de la vista.*

¶ Quitareis el dolor de los ojos con la decoccion de la manzanilla, corona de rey, hinojo en grano, hecha con agua, y vino blanco; y para usarla, se ha de tomar un lienzo de lino en quatro pliegues, y ponerlo mojado con dicha decoccion encima de los ojos; y tambien es buena la leche de la muger, batida con un blanco de huevo, y puesta encima de los ojos. *Para el dolor de los ojos.*

¶ Quitareis la sangre de los ojos, tomando clara de huevo batida con agua rosada, ú de llanten, y mojar con ella un paño de lino, y aplicarlo á los ojos. *Para la sangre de los ojos.*

¶ Los cardenales de los ojos, por haber recibido algun golpe en ellos, y quedaren negros, echad en ellos, á la parte de adentro, una poca de sangre de la ala de un palomino, ó tórtola. Y el mismo remedio es bueno para las manchas de los ojos, y un emplastro hecho de axenjos frescos, picados, y mezclados con leche de muger, y agua rosada, y aplicado á la parte dañada. *Para cardenales de ojos.*

¶ Es buen remedio para la inflamacion de ojos poner encima de ellos los riñones de un carnero, ú oveja, frescalmente muerto, ó tomar una manzana dulce, y cocerla en el rescoldo, y mezclar la carne de ella con harina de cebada (en Catalan ordio) leche de muger, agua rosada, clara de huevo, y agua de las flores de todos meses; y es bonísima. *Para inflamacion de ojos.*

La misma virtud tiene la piedra que se halla en el cuerpo de la golondrina, y un ojo de lobo colgado al cuello.

¶ Para los ojos lagañosos hareis una decoccion de hojas de betónica, y raices de hinojo, y un poco de incienso fino, y hacer colirio, y lavárselos á menudo, y detiene, y quita las lágrimas, y otros corrimientos de los ojos. *Para los ojos lagañosos, lágrimas, y corrimientos.*

¶ Las cataratas de los ojos las quitareis tomando un huevo, ó mas, frescos del dia, cocerlos en el rescoldo, hasta que esten duros, y despues haced quartos de ellos, y quitad las yemas, y llenareis sus vacios de otro tanto de azucar piedra, el mas blanco que halláreis; y puesto todo en un lienzo limpio, *Para las cataratas.*

exprimirlo muy apretadamente, hasta que salga un agua, ó licor, que despedirá de sí, y usar de ella de quando en quando, echando alguna gota dentro del ojo enfermo, y se remediará.

Es bueno para lo mismo un agua, que se hace del vitriolo blanco, azucar piedra, agua rosada, y claras de huevos duros, sacada por un paño, como se ha dicho, y usándola por la tarde, y mañana. A otros les va bien con agua de tutia preparada, la qual se tiene de hacer tomando una onza de la dicha tutia, y media onza de almástiga, derritiéndolo todo en agua rosada, y vino blanco, una taza de cada cosa, y puesto todo en una redoma, poniéndola al Sol por tres semanas; advirtiendo, que lo habeis de quitar siempre que el sol faltare.

Para el dolor de oido.

¶ El dolor del oido remediareis tomando aceyte rosado, y un poco de vinagre, y ponedlo al oido que duele, poniendo encima un coginete, ó talego de manzanilla, y corona de rey, y os quitará el dolor.

Para el zumbido de las orejas.

¶ Para el ruido, ó zumbido, que suena en las orejas, es bueno poner en ellas aceyte de ruda, ú de espicanardi, ú de almendras amargas, ó aguardiente.

Para la sordez.

¶ Para la sordez echareis dentro del oido zumo de cebolla, ú de vid blanca, ó aceyte en que se hayan cocido raices de gamones, mezclado con miel, ó el zumo de la corteza de rábanos, mezclado con aceyte rosado.

Para estancar el fluxo de la sangre de las narices.

¶ Quien tuviere fluxo de sangre de narices, se le atarán los extremos, tan apretados como sea posible, y poner en las narices un emplasto de hortigas ásperas, y hacerle tener en las manos raices, y hojas de agrimonia, ó tener en la boca agua frigidísima, mudándola á menudo. Tambien son muy á propósito las flores de la salvia, y aquel vello que tienen los membrillos, ú otras frutas vellosas, puestas dentro de la nariz, y al rededor del cuello, principalmente sobre la vena jugular poner yerbas refrigerantes, como parietaria, llanten, lechugas, y otras.

Para el dolor de los dientes, y muelas.

¶ Para el dolor de los dientes hareis decoccion de raices de jusquiamo, con vinagre, y agua rosada, y tomar de ella en la boca de quando en quando. Lo mismo hará una cabeza de ajos asada un poco al rescoldo, y amasada, y despues puesta encima de los dientes, ó muelas que duelen, tan caliente como se pue-

pueda sufrir; advirtiendo, que primero se ha de poner un poco de dicha masa en la oreja, á cuya parte estuviere el dolor.

Dientes movedizos. ¶ Si los dientes se menean, ó mueven, tomen alumbre, y agua rosada, y hagan decoccion, ó tomen de la raiz del quinquefolium, y alumbre, y aplíquenlo para confortar los dientes.

Mal aliento. ¶ Quien de sí diere mal aliento, tome anís, algarrofas, almástiga, y raiz de lirio azul, y cuézalo todo con vino, y use lavarse la boca con él, y se quitará el mal aliento.

Esquinencia, ó garrotillo. ¶ Al mal de esquinencia, ó garrotillo es muy buen remebio tomar un nido de golondrinas entero, y hacer de él un emplasto con aceyte de manzanilla, y almendras dulces, y aplicarlo á la garganta.

Dolor de costado. ¶ Tomareis para el dolor de costado tres onzas de cardo benedicto, y una cucharada de vino blanco, sèis yemas de huevos frescos, y todo bien mezclado, se dará tibio al paciente lo mas presto que se pueda, y hallará gran remedio. Tambien importa hacer ceniza, ó polvo del miembro viril del buey, y dar de aquella ceniza al enfermo una dragma, mezclada con vino blanco, si la calentura fuere poca; y si fuere mucha, con agua de cardo benedicto, ó de cebada; y creed, que es singularalarísimo remedio, y que usado tres dias continuos, quitará totalmente el dolor.

El modo cómo se ha de hacer dicha ceniza, será: Cortareis el nervio, ó miembro del buey á pedazos menudos, y los pondreis en una piñata pequeña, y nueva en fuego fuerte, que tenga al rededor rescoldo muy caliente, y ascuas encendidas, y se ha de menear muy á menudo, hasta que se eche de ver, que ya está hecha toda polvos, que será al cabo de un dia entero, y no antes.

Detener el hipo, ó sollozo. ¶ Para detener el hipo, ó sollozo, que llaman otros, será bueno detener el aliento á menudo, y desperezarse, cansarse, y padecer sed. Es bueno tambien echar agua fria en el rostro del paciente, ó ponerlo en cuidado con alguna cosa, que le suspenda.

Para el vómito. ¶ Será bueno para quitar el vómito tomar una tostada de pan, y mojarla con zumo de yerba-buena, y polvorizarla con almástiga, y ponerla caliente encima del estómago, mudándola de tres en tres horas, y quitará el vómito. Tambien es bueno tomar dos manojos de dicha yerba-buena, y uno de rosas, y cocerlos en vino: despues incorporareis dichas yerbas, coci-

cidas con polvos de almástiga, y ponerlo todo hecho emplastro en el estómago; y si el vómito fuere con calentura, será bueno cocer la yerba-buena, y rosas con vinagre, y mojar la tostada del pan. Tambien la yerba-buena picada, y mezclada con aceyte rosado, puesta como emplastro en la boca del estómago quita toda manera de vómitos.

Para el estómago. ¶ Para el dolor de estómago tomareis una escudilla de ceniza caliente, rocíenla con vino, y envuélvanla en un paño, y pónganla así sobre el dolor, y hallarán remedio. Tambien es bueno tomar migajas de pan gruesas, y calientes, como salen del horno, empapadas con aceyte de manzanilla, y ponerlas encima del dolor, envueltas en un lienzo.

El hígado. ¶ Para el calor del hígado: lo mejor que se puede hallar para templar el calor, es, usar de ordinario en la olla de que comen, lechugas, acederas, verdolagas, hombrecillos, y beber algunas veces agua de dichas yerbas en ayunas, ó agua de endivia, que lo refresca mucho.

Amarillez. ¶ Para la amarillez tomad corteza del espino blanco, cogido á la mañana, y un manojo de raices de peregil mojado, picado todo junto con vino blanco, y colado por un lienzo limpio; y si lo bebeis dos, ó tres dias de mañana, y tarde, perdereis la amarillez, y cobrareis buen color. Adviértase, que aunque este remedio es eficacísimo, no se ha de aplicar á muger preñada; pero en lugar de él podrá poner encima los pulsos, y plantas de los pies, corteza de encina, hojas de celidonia grande, y manzanilla silvestre, que por otro nombre se llama camamila; mojando, y picándolo todo, y amasándolo con vino, hecho á modo de emplastro; y sino, tomen lombrices, y lávenlas con vino blanco, y háganlas secar despues, y de sus polvos tomen una cucharada pequeña con vino blanco.

Hidropesía. ¶ A la hidropesía, haced una bebida de semilla de retama, picada con vino blanco, ó haced bebida de zumo de raiz de lirio azul, ú de azara, tambien con vino blanco.

Dureza del bazo. ¶ Al dolor, ú dureza del bazo, es bueno beber vino, en que se haya cocido lengua cervina, espárragos, y hombrecillos: importa tambien tomar en ayunas caldo de coles marinas medio cocidas, que por otro nombre se llaman brasica marina.

Cólica. ¶ Remedio importante para la cólica, es beber agua de manzanilla, ú decoccion de simiente de cáñamo, ó vino, en que

que haya habido raices de ala, por diez, ó doce horas; y sino quieren tomar cosa por la boca, hagan desollar un carnero, y pónganse la piel así reciente, donde tuvieren el dolor. Puede tambien hacer un coginete de mijo, salvado de trigo, y sal, y ponerlo sobre la parte lesa. Un emplastro hecho de estiercol de lobo, es tambien muy bueno contra el dolor de cólica.

¶ Para las cámaras que proceden de humores, bebed leche, en que hayan puesto una barra de azero, ú de hierro caliente, ó usad de comer arroz tostado; ó sino, tomad una dragma de almástiga, con una yema de huevo, ó haced un emplastro al rededor del ombligo con harina de trigo, destemplada con vino clarete, y cocida al horno. *Cámaras.*

¶ Estancareis la sangre bebiendo tres, ó quatro onzas de zumo de ortigas blandas, ó zumo de llanten, que le ayudará mucho, ó usareis el caldo de coles bien cocidas, ó zumo de granadas, ú del granado mismo; y en la ensalada llanten, y acederas. *Fluxo de sangre.*

¶ Quien escupe sangre, beba agua, ú decoccion de consuelda, llanten, ú de la yerba llamada cola de caballo, ó de sentinodia, ó que se trague un pedazo de almástiga. *Quien escupe sangre.*

¶ Al mal de corazon, beber dos, ó tres onzas de agua de buglosa, y de citronella, ó tomar dos corazones de puercos, y tres de ciervos, dos nueces moscadas, clavillos, semillas de albahaca, tres dragmas de cada uno, flores de todos meses, borrajas, buglosa, y romero, de cada uno un manojo, de todo infusion con malvasía, ó vino hipocrás, y dexadlo estar una noche, destilado despues por alambique, y usad el agua, que es provechosísima. *Mal de corazon.*

¶ Hareis venir la leche á la ama que criare usando el zumo del hinojo fresco, ú de la caña de vaca en polvos, y tendrá mucha leche. *Hacer venir la leche.*

¶ Disminuireis la leche, tomando la raiz de la celidonia mayor, cocida, y amasada con vinagre muy fuerte; y puesta sobre los pechos, hace menguar la leche. Tambien el emplastro de habas, ú de ruda, salvia, y yerba-buena, axenjos, hinojo, y salvado cocido, é incorporado con aceyte de manzanilla, es bonísimo. *Disminuir la leche.*

¶ Para el aliento, ó regüeldos, coman en ayunas gragea de anís, hinojo, ó culantro, ó beban dos, ó tres veces en que ha- *El aliento, y regüeldos.*

hayan hervido olivas de laurel, eneldo, hinojo, culantro, y tendrá buen aliento, y no tendrá regüeldos; y mas si encima del estómago trahe un saquillo de ruda, agenjos, orégano, y yerba-buena.

Para el que no ha del cuerpo.

¶ Ablandarse ha el vientre comiendo cerezas dulces, ó duraznos, ó higos, ó moras antes de desayunarse, y beber antes de otra cosa caldo de coles, acelgas, malvas, ó lechugas sin sal; y encima del ombligo importa que tenga un emplasto de miel, y hiel de buey, y raiz de pamporcino, y ciclamino, ú hojas de manzana de coloquíntida.

Gusanos de los niños.

¶ Matareis los gusanos que suelen tener los niños, haciendo que beban zumo de yerba-buena, ú de albahaca, ú de verdolagas, ú de ruda, aplicando encima del ombligo un emplasto de agenjos, abrótano, y la hiel de buey.

Almorranas.

¶ Curareis las almorranas con aceyte rosado, puesto en agua de violetas, manteca fresca, aceyte de linaza, una yema de huevo, un poco de cera, y úntenlas con eso, ó hagan un emplasto de sesos de perro blanco, mezclados con leche de baca, y añadid dos yemas de huevos, y un poco de azafran, y podeis preparar unto de manteca fresca, y polvos de corcho quemado, y aplicadle todo.

Para corrimiento de almorranas.

¶ Si las almorranas causaren demasiado corrimiento, se reprimirá bebiendo una dragma de coral roxo con agua de llanten. Tambien ayudará mucho la decoccion de las coles blancas, dicho por otro nombre verbasco, ú de veleño: ó en lugar de esto, será bueno hacer un emplasto de polvos de juncos quemados, ó rasuras de plomo, ú de bolo armenio, ó de blancos de huevos.

Para la piedra de los riñones.

¶ Para la piedra de los riñones es bueno beber agua de retama, ú de gramas, ú de argentina, en la qual se hayan mezclado polvos de cáscaras de huevos quemadas, ú de huesos de niéspolas, y hallará grande remedio para la piedra; y si lo quisiere exterior, ponga encima de los riñones emplasto de parietaria, ú de raices de ciprés, y hojas de ala, cocidas con vino; pero lo mas eficaz es hacer un baño, donde hayan hervido hojas de sio, malvas, malvariscos, violetas, parietaria, flores de retama, y manzanillas; y estando en el baño, tener encima de los lomos un saquillo de salvado, y de sio; esto es, si la piedra estuviere en los riñones.

Si

Para la piedra de la vexiga.

¶ Si la piedra estuviere en la vexiga, será bueno hacer zumo de lima con vino blanco, ó tomar huesos de niéspolas, y echarlos en vino blanco; y quando estuvieren secos, hacer de ellos polvos, y junto con semilla de retama, pimpinela, espárragos, saxîfrago, melones, pepinos, y calabazas, usarlos con vino blanco. Tambien es muy buen remedio hacer polvos de cáscaras de nueces, y goma de cerezos, y tomarlos con vino blanco.

Para el que se mea en la cama.

¶ Para quien se mea en la cama durmiendo, sin poderse retener, no hallareis cosa mejor que comer á menudo pulmon de cabrito montesino asado, ó beber con el vino sesos de liebre, ó vexiga de puerco, ó puerca.

Para el ardor de orina.

¶ Para el ardor de la orina freqüentaréis la decoccion de las quatro semillas frias; y quando hubiere orinado, ponga el miembro con suero de leche, y algunas veces beba la de cabra, quien quisiere curar el ardor de la orina.

Detencion de el fluxo menstrual de las mugeres.

¶ Para la detencion del fluxo del menstruo de las mugeres, si la muger bebiere zumo de llanten con polvos de huesos de sipia, ó polvos de huesos quemados de pies de carnero, ú de conchas marinas, ó coral, ó cuerno de ciervo, ó cáscaras de nueces quemadas, ú diez, ú doce granos colorados de la peonía, detendrá el fluxo del menstruo. Para afuera es bueno hacer un emplasto del ollin de chimenea, ú de las rasuras del suelo de un caldero de arambre, mezclado con claras de huevos, y zumo de ortigas muertas, que son las que no pican, ú de brasica marina, y aplicarle encima del bazo, y baxo de la barriga. Tiénese en mucho para esto la goma de los cerezos en infusion, con zumo de llanten, puesta en el lugar del fluxo, con una pequeña geringa, ó á lo menos aplicar sobre los pechos hojas de celidonia.

Purgacion blanca.

¶ Será bueno para la purgacion blanca que tienen algunas mugeres, beber el zumo de llanten, ó agua de verdolagas, ó polvos de esponja quemada en una olla, y hacer para defuera legía de encina, ó higuera, y cocer en ella cortezas de granadas, y bellotas de encina, hojas, y raices de vistorta, y un poco de alumbre, y sal, y hacer fomentacion de ello, ó baño, si le agradare mas.

Hacer venir la purgacion.

¶ Si quereis que á una muger le venga la regla, dadla á beber cada mañana dos onzas de agua de artemisa, ú de la de-

decoccion de la grama, huesos de niéspolas, raices de apio, cinamomo, y azafran, y raices de nabos redondos, y sobre ello tanta myrra como un grano de haba. Es muy bueno tambien un baño de agua, en que haya hervido artemisa, malvas, malvariscos, corona de rey, manzanilla, y otras yerbas semejantes; y quando estuvieren en el baño, hacedle estregar las nalgas, y muslos, apretando por abaxo con un saquillo lleno de artemisa, celidonia, cerefolium, apio, betónica, huesos de niéspolas, y otras cosas semejantes.

Apretamiento de la madre.

¶ Para el apretamiento de la madre, hánsele de estregar los brazos, y piernas, y atarlos apretadamente, y darle ventosas en los muslos, y estregarla el estómago hasta el ombligo; y á mas de esto, hacer olor de cosas hediondas, como plumas de perdíz, suelas de zapatos viejos quemadas, aplicando á las partes verendas cosas odoríferas, y suaves, como mejorana, tomillo salsero, ambar, calamenta, poleolo, artemisa, almizcle, y brasica marina, que tenga la rama muy crecida, y alta. Conviene tambien hacerla beber agua de agenjos, en que esten destemplados quince granos de semilla de rosas, ú de la peonía con vino; y si la muger estuviere preñada, no hay ningun remedio mejor que el que le pudiere aplicar su marido, por ser los sobredichos peligrosos para ellas.

La madre fuera de su lugar.

¶ Para la madre caida, y fuera de su lugar, traigan los brazos á la enferma, y átenlos muy apretadamente, y denla ventosas en los pechos, y hagan perfumes de cosas odoríferas, y por abaxo cosas hediondas. Conviene hacerle beber polvos de cuerno de ciervo, y de hojas secas de laurél con vino clarete fuerte. Es muy bueno tambien emplastro de ajos picados, destemplados con agua de hortigas, prestamente picado, y puesto sobre la barriga, porque vuelva la madre á su lugar.

Inflamacion de la madre.

¶ A la inflamacion de la madre, es bueno ponerla el zumo del llanten, ú de la yerba mora, ú de siempreviva, ó aplíquenla un emplasto de harina de cebada, cortezas de granada, y zumo de llantén, ó siempreviva, ó yerba mora, y se desinflamará la madre.

Inflamacion del miembro viril.

¶ Lo mismo tambien es muy bueno para la inflamacion del miembro viril, añadiendo alguna cantidad de rosas secas.

Parir antes del tiempo.

¶ La muger que acostumbra parir antes del tiempo, tiene

ne de usar el comer los polvos del nervio del buey preparados, como arriba diximos, tratando del mal de la pleuresía, ó traher ordinariamente un diamante en el dedo, porque esta piedra tiene grande virtud para retener la criatura en el vientre. Tambien dicen del despojo de la culebra, que seco, y hecho polvos, y dado con un migajon de pan, es muy eficacísimo para impedir el aborto.

Para la dificultad del parto.

¶ La muger que anda de parto, y no puede parir, la darán á beber una decoccion de artemisa, ruda, betónica, y manzanilla, ó zumo de peregil con vinagre, ó vino blanco, ó vino hipocrás, en que haya habido canela, huesos de dátiles, y raices de cipres, ó flor de manzanilla; y quando estuviere mas apretada de sus dolores, denla sopa en vino hipocrás, ó una cucharada de agua clara preparada de esta suerte: Poned como tres onzas de canela en una redoma de aguardiente, y dexadla allí tres dias, despues la colareis con un paño muy limpio, y añadid una onza de azucar fino, y la tercera parte de agua rosada, que habia de aguardiente, y conservarlo así en un vaso de vidrio para quando fuere necesario; y vale mucho para qualquiera indisposicion de la madre, flaqueza de estómago, detencion del aliento, y orina, y muchas otras enfermedades.

Agua preparada para el parto de las mugeres.

Para la madre.

Para el estómago, retencion de aliento, y orina.

Los derechos de las mugeres despues de paridas.

¶ El remedio sobre escrito es muy bueno para hacer venir los derechos, ó cámara á las mugeres quando han parido: Sobre todo será bueno darles con vino blanco, ó con vino aloque de aquellos polvos con que los Plateros sueldan el oro, ó que freqüente la agua destilada, ó cocimiento de habas, ú de flores de azafrán.

Y para el vértigo.

¶ Curareis el vértigo que viene á las mugeres, despues que han parido, haciendo un parche encima del corazon con yemas de huevos duros, polvos de cominos, aceyte de azucenas, eneldo, ó polvos de flores de manzanilla, simiente de lino, cominos, harina de habas, manteca fresca, y aceyte de ruda, y de anís.

Inflamacion de la madre.

¶ A la inflamacion de la madre, y que procede de caida, despues que la muger habrá parido, aplicareis un parche hecho de boñiga de buey, ó de oveja, ó de cabra, añadiéndole simiente de comino, hinojo, anís, y de peregil, con una mediocre cantidad de vino; y faltando esto, tomareis aquella tela,

que

que se saca de entorno del hígado del carnero, oveja, ó cabra, y la pondreis sobre el vientre así caliente como sale; ó tomaréis una escudilla de plátano, ó de tierra, y fregareis las orillas con un ajo, y pondreis encima del ombligo.

Para la gota ciática. ¶ Para la gota ciática aplicaréis sobre el lugar del dolor un emplasto hecho con migajas de pan mojado, y cocido con leche de vaca, ú de oveja, mezclándole dos yemas de huevos, y un poco de azafran: ó de otra manera, preparareis un emplasto de raices de malvas, malvariscos, hojas de violetas, y de malvas, flores de manzanillas, y de meliloto, cocido todo con agua, ó con caldo de tripas, despues picado, é incorporado con yemas de huevos, harina de linaza, enjundia de puerco, y aceyte de manzanilla: ó para mas facilidad, tomareis estiercol de vaca, harina de habas, un poco de salvado de trigo, con simiente de comino, con agua miel, todo amasado igualmente, y hecho un emplasto, se lo pondreis al lugar del dolor, y es cosa muy buena; y si la dicha parte del dolor estuviere inflamada, añadireis al emplasto un poco de azufre, y pez naval, todo mezclado: tambien será bueno exprimir, y estrujarle encima el zumo de la yerba ala, ú de los yesgos, y de yedra, haciéndolo hervir con aceyte de ruda, y de lombrices, y hecho un ungüento con una poquita de cera, ungir todo aquel lugar.

Inflamacion ventosa. ¶ Resolvereis la inflamacion ventosa tomando sal, hacerla bien enjugar en una sarten al fuego, meneándola muy bien, despues ponerla entre dos paños á la parte donde está la inflamacion.

Inflamacion muy roja. ¶ Quitareis la inflamacion muy roja, haciendo emplasto de las flores, y hojas de violetas, flores de veleño, hojas de yerba mora, flores de manzanilla, y de corona de rey, hacerlo hervir todo, y aplicarle al lugar donde estuviere dicha inflamacion. Tambien otro: sacar el zumo de la siempreviva, y mezclarlo con un poco de vino tinto, y harina de cebada, y de todo junto hacer un emplasto, y aplicarlo á la dicha inflamacion.

Madurar apostema. ¶ Madúrase una apostema poniéndola encima un emplasto de hojas, y raices de malvas, malvariscos, migajas de pan blanco, cocido todo junto. y despues mezclarle una clara de huevo, y un poco de azafrán; y si la dicha apostema fuere muy

muy fria, podreis añadir á la dicha decoccion raices de ala, y yesgos, y de azucenas, sarmientos blancos, flores de manzanilla, y de corona de rey.

Carbunclo.

¶ Vendráse á madurar un carbunclo, tomando harina de trigo, claras de huevos, miel, y enjundia de puerco, escaldarlo todo junto con agua caliente, y hacer emplasto.

Todo género de gota.

¶ Para todo género de gota hareis un emplasto de zumo de coles roxas, y de yesgos, con harina de habas, flores de manzanilla, y de rosas, todo en polvos, y lo mezclareis todo, y lo pondreis encima del dolor. Otro: tomareis raices, y hojas de escabiola, de consuelda, salvia silvestre, y lo hareis hervir todo con vino: despues lo picareis muy bien, añadiendo aceyte de azucenas, aguardiente, de la gordura del pie del buey, ó vaca, todo mezclado, y hareis emplasto.

Apostema citroza.

¶ Habeis de curar la apostema citroza tomando malvas, malvariscos, raices de azucenas, vitriolo, hojas de coles marinas, simiente de lino, y de malvariscos, flores de manzanilla, y corona de rey: hareis de todo cocimiento con agua, vino, y vinagre, y cocido, lo picareis todo muy bien, y añadireis harina de cebada, polvos de flores de manzanilla, y de rosas, enjundia de gallina, y manteca fresca; todo mezclado lo hareis emplasto, y lo pondreis encima de la apostema. Tambien hareis otro de habas verdes, y abejas, todo picado, y deshecho con vino blanco, y frito en una sarten, y aplicado encima de dicha apostema.

Curar llaga nueva.

¶ Sanareis una llaga nueva, tomando de las dos yerbas buenas, y de la consuelda, y un poco de sal, todo junto picado, y aplicado encima la llaga. Es bueno tambien dentro de la llaga echar el zumo de la yerba, que ha sido hallada nuevamente en Francia, llamada Petom; y tened por cierto, que dentro de tres dias será curada. Otro: tomareis el fruto del olmo, flores de corazoncillo, ó hipericon, flores de romero, rosas por abrir, todo lo pondreis dentro de una redoma de aceyte de olivas, y tapada muy bien, la pondreis al Sol, hasta que quede todo consumido, y muy marchito; despues lo colareis una, y muchas veces, y lo conservareis en vaso de vidrio, y muy á menudo pondreis alguna gota en la llaga.

Llagas viejas.

¶ Tomareis para sanar todas las llagas viejas, úlceras nuevas, y quebrantamientos de carne, hojas de llanten pequeñas, mal-

malvas, verbena, un manojo de cada cosa; salvia, hasta veinte y quatro hojas, todas limpias, y lavadas las picareis; y hecho esto, tomareis veinte onzas de manteca de puerco, ó tocino gordo añejo, y la pondreis dentro de una sarten á derretir, y hervirá con las dichas yerbas; y quando viereis que el licor, ó humedad de ellas está resuelto, lo colareis, y colado, le echareis tanto incienso como una nuez, y cera nueva dos veces mas, y otra vez lo derretireis, y lo pondreis en forma de ungüento, del qual usareis para todas maneras de llagas viejas. Otro: tomareis azufre, y hareis polvos muy sutiles, y los pondreis dentro de un vaso de vidrio, y echareis encima tanto aceyte, que suba quatro, ó cinco dedos mas que los dichos polvos, y despues pondreis el vaso al Sol por espacio de diez dias, meneándole cada dia con una espátula de palo limpio, teniéndole continuamente muy bien tapado, que no entre cosa alguna; y al cabo de los diez dias, tomareis todo el aceyte de encima, que se habrá incorporado en sí toda la substancia del azufre, y lo pondreis en otro vaso de vidrio, sin dexar entrar cosa alguna del residuo del vaso: despues lo tapareis, y lo pondreis en guarda con diligencia, y usareis del dicho aceyte, mojando unas hilas de lienzo, ú de algodon en dicho aceyte, y las pondreis encima de la llaga; y lo mismo hareis encima de las apostemas, continuando cada dia hasta que esten sanas.

Llagas intrínsecas.

¶ Sanareis las llagas viejas intrínsecas, en las quales no se puede poner cosa alguna, tomando de las dos artemisas, ó consuelda, betónica, agrimoñia, raices de rubia, salvia, peregil, hortigas, flores de todos meses, sanícula, buglosa filocella, pimpinela, pimpollos de cáñamo verde, genciana, verbena, scordio, yerba gata, quinquefolio, tenacia, de cada uno medio manojo, regaliza, crozum, simiente de cardo santo, de cada qual una onza, de las tres flores cordiales quatro onzas, todo con diligencia bien limpio, y mondado, picado, é infundido en un vaso de vino blanco: de esto beberá el enfermo cada mañana en ayunas cerca de dos onzas, una hora antes de comer, y otra antes de cenar; y si dicha bebida fuere áspera de tomar, en trueque de esto hará decoccion de las dichas yerbas con agua, añadiendo al fin vino blanco con miel colada, y xarave de rosas secas; y con lo propio conviene limpiar la llaga, ó cicatrices con vino blanco caliente, y puesta enci-

cima una hoja de coles marinas, medianamente tostada al fuego.

Para quemaduras.

¶ Si quereis curar toda manera de quemadura de fuego, tomareis de los pelos del espinazo negro, de los mas delgados que pudiereis hallar, y los tostareis al Sol, ó al horno, haciendo de ellos polvos muy sutiles, y con leche de muger que cria niño los preparareis, y untareis las partes quemadas.

Fuego silvestre.

¶ Curareis el fuego silvestre, que llaman pastoril, tomando goma de ciruelo, un poco de azafran, y otro tanto de sal, y lo desatareis todo con vinagre fortísimo, y de esta mixtura ungireis la parte llagada.

Sarna.

¶ Habeis de curar la sarna tomando terebentina de Venecia dos partes, y la lavareis con agua fria quatro, ó cinco veces; y si fuere con agua rosada, será mejor: despues con manteca fresca, y una yema de huevo, y el zumo de una naranja agria, de todo hareis un ungüento, y la untareis delante del fuego. Tambien es bueno tomar un poco de estoraque líquido, y otra tanta manteca de puerco, todo mezclado, y con esto untareis las manos, y con ellas la sarna del cuerpo, tres, ó quatro noches.

Cancer.

¶ Tomareis para curar el cancer miel colada, alumbre de glasa, sal, y vino blanco, todo hervido, hasta la consumacion de la mitad, y colado con un paño, colareis dicha agua, y con ella lo lavareis. Algunos alaban la agua destilada del estiercol fresco del buey.

Para tiña.

¶ Para la tiña conviene lavar la cabeza del enfermo con meados de buey, hasta desangrar la cabeza: despues tomar de aquella parte blanca del estiercol de la gallina, ó palomas, y haréisla secar al horno, y hecho polvos, se los pondreis en la cabeza. Tambien es muy á propósito para dicho mal la harina de alholvas, y con la quarta parte de simiente de berros, mezclado con vinagre, es singular remedio.

Mordedura de sierpe.

¶ Si el Labrador, ó alguno de su casa fuere mordido de alguna serpiente, conviene luego que beba una cosa mediocre del zumo de las hojas de fresno con vino blanco; y esas mismas estrujadas, las pondreis en forma de emplasto encima de la mordedura.

Para sacar la sierpe del cuerpo.

¶ Quando la sierpe, ó culebra entrare en el cuerpo de alguno, que estuviere dormido, el remedio mejor es tomar el hu-

humo de suelas de zapatos viejos por la boca, con un colador, y la sierpe saldrá por el trasero, porque no tiene otra cosa mas odiosa, y está experimentado.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS HUERTOS, ASI EN GENERAL, como en particular.

La tierra para los huertos.

MUY buena será la tierra, y acomodada para los huertos, si no fuere muy húmeda, y lodosa, en la qual, si sobrepujare la humedad, será infecunda, y no buena; y si tomándola con la mano, amasándola se vuelve como cera, será inutil. Conviene sobre todo, que la tierra para huertos sea muy limpia de piedras, y que no sea tierra que se abra, para que el Sol no dañe, y queme las raices de las plantas; y así será aquella templada, acomodada, y facil para la cultivacion, la que fuere no muy húmeda, ni enjuta. Si la tierra fuere ruin, dicen algunos, que se puede enmendar, mezclando en ella tierra gorda.

Cercas para los huertos.

¶ Hareis vardas, vallados, ó cercas de árboles vivos en los huertos, cogiendo en tiempo apto, y bueno aquellos granos colorados, y maduros de los espinos de majuelas, ú de zarzas, y otros, y los mezclareis con harina de yervos, y agua, todo amasado, que esté como miel, y de esta pasta untareis sogas de esparto viejas, de manera, que la masa con los granos esten por los hilos de la soga hasta la Primavera, en el qual tiempo, donde quisiereis hacer la varda, hareis dos hoyos, ó lineas hondas medio palmo, y que la una esté lejos de la otra dos, ó tres palmos, y en ellas pondreis las dichas sogas, de largo, como estan empastadas, cubriéndolas ligeramente de tierra; y si fuere necesario, las podreis regar despues, y dentro de un mes nacerán, é irán creciendo, brotando espinas, las quales nacidas, las ireis ayudando con algunos troncos, ó varillas, para que se vayan juntando unas con otras, y de esta manera hareis una cerca buena. Otros acostumbran tomar varillas gruesas de todos los espinos, del blanco, y del negro, y de las zarzas, de tres palmos de largo, así con raices, como sin ellas, plantándolas por tierra en dos hoyos, ó lineas, como está, dicho arriba; y se pondrán dos palmos dentro de tierra, y los

re-

regareis á menudo, siempre que fuere necesario, y cabar dos veces al mes.

Otra cerca admirable hareis, tomando muchas simientes de diferentes géneros de plantas, de espinazos, y zarzas, y puestas con cera, ó otra materia líquida dentro de hoyos, ó lineas bien llenas, y delgadas, y cubiertas ligeramente de tierra buena, y gorda, y la regareis siempre que fuere necesario.

Tiempo de sembrar los huertos, ó campos.

¶ Algunos dicen, que los huertos, ó campos no se han de sembrar sino quando la tierra estuviere templada de humedad: verdad es, si las lluvias viniesen á buen tiempo. Si algunas veces sucediere, que tardare mucho tiempo en llover, como sucede en algunas Provincias, donde el clima es de esa calidad, es sentencia de Columela, que se puede sembrar en tierra seca, y enjuta, porque la simiente que se siembra en esa tierra, se guarda, y conserva como si estuviera en casa, porque no se corrompe; y quando viene la lluvia, entonces nace muy presto; empero entretanto que no llueve, corre peligro no se la coman las hormigas, y aves, si ya antes de sembrar no son socorridas con los remedios, y auxîlios, de los quales en su lugar adelante se dirá. Sea eso de qualquier manera, hareis que el huerto, ó campo, que se ha de sembrar en tiempo de Primavera, sea cultivado, y beneficiado al fin del Otoño, antes que vengan las heladas; y aquel que quisiere vestir el huerto de hortalizas, ú otras yerbas en el Otoño, lo cabará, y beneficiará en el principio del Verano, porque la gleba se esmenuza con los frios del Invierno, y calores del Verano. (Aquí se habla de los huertos muy grandes). A mas de lo dicho, para que se mueran las yerbas malas, se deben desarraigar quando la tierra no tiene sazon, lo que es propio á qualquiera clima, y despues estercolarle. Hecho todo esto, hareis compartimientos, ó particion de la tierra en espacios, como porcas, hazas, ó parvas, que no sean muy anchas, sino de calidad, que el Hortelano pueda llegar de una parte á la otra, para limpiar, y desarraigar las yerbas inútiles, sin entrar con los pies dentro, por no pisar las simientes, y yerbas buenas. Advirtiendo juntamente, que la serenidad, y clemencia del tiempo suceda bien, y le sea próspero en el sembrar; porque favorecidas de la influencia del Cielo, y de los lugares templados, ilustrados, é iluminados del Sol, muy presto nacen las simientes, á las qua-

 les

les para nacer tambien las ayudan algun tanto las edades, porque se debe mirar las simientes no sean muy añejas, ni demasiado quemadas, desmedradas, ni corrompidas; y quando las quisiereis sembrar, sea en tiempo que no haga mucho viento, ni que sea muy frio, porque en estos tiempos la tierra apretada, y casi helada, recibe la simiente muy de mala manera, y no la puede sazonar, y así la sembrareis en tiempo sereno, y caliente; y si teneis temor, que por respeto de los frios, y heladas no se quemen, las podreis cubrir con paja, y debaxo poner varillas, ó cañas, por tener la paja enayrada. Hay algunos Escritores Griegos de Casas de Campo, que aconsejan ser bueno sembrar quando la Luna va creciendo hasta el lleno, que la Luna está debaxo de tierra. Dice Columela, que no dexeis de sembrar; pero conviene ver primero, si la simiente de la hortaliza fuere buena, y aprobada, y si la tierra fuere apta, y conveniente, y que la agua no sea muy lejos, porque la simiente aprobada, y buena, dará lo que de sí tiene; esto es, si el trigo, ó simiente de hortaliza que se siembra fuere buena, darán el trigo, y la hortaliza buena; y si la tierra fuere apta, y acomodada, conservará dicha simiente, y la hará fértil: el estiercol hará la tierra gorda, y la esponjará para que el agua se empape en la tierra mas facilmente, participando las raices, como la agua sea unos pechos que crian, y fertilizan las cosas.

Columela.

Para regar los huertos.

Siempre, y quando que querais regar los huertos, en particular en el tiempo del Verano, y mucho mas quando empiece á entrar la Canícula, los regareis por la mañana, ó por la tarde, porque á esas horas la agua es fria, la qual, si fuere cálida, como lo es en el medio dia, quemará las raices de las plantas; pero entonces no habeis de regar mucho, sino tan solamente lo que fuere necesario, porque el demasiado regar daña mucho á las raices. Tambien habeis de advertir, que si tuviereis pozo en el huerto muy hondo, no saqueis la agua para regar, porque sería demasiado fria, y penetraría las raices, causándoles daño; y sino tuviereis otra comodidad sino la del pozo, la sacareis algunas horas antes de regar, para que vaya perdiendo la frialdad, poniéndola en algun vaso. Tambien habeis de advertir, que las plantas nuevas no tienen tanta sed como las grandes, y viejas, y así se han de regar mas las viejas, y eso se hará ligeramente con una cantimplora.

Misaldo.

Cómo se hace la cantimplora para regar las plantas.

La cantimplora para regar los huertos, es en forma de un cántaro de tierra, solo que de abaxo debe ser mas ancho que de la barriga, yéndose seguidamente disminuyendo, y el cuello debe ser como un cuello de ansero, mas, ó menos, conforme al tamaño del vaso: el cabo de encima ha de estar cerrado, tanto, que solo habrá un agujero tan grande como un garbanzo, y en el cuello ha de haber una asa, que poniendo los quatro dedos, pueda con el dedo pulgar tapar el dicho agujero, y el suelo de ella ha de estar agujereado de unos agujeros redondos, como una espumadera; y dicha cantimplora se puede hacer de cobre, tierra, ó mètal. Quando os querais servir de ella, pondréisla dentro de algun vaso grande de agua, hasta poco menos del agujero de arriba, y que dicho agujero sea abierto, y de esta manera se llenará de agua; y llena, taparéis el agujero de arriba, y la llevareis llena hasta las yerbas que quereis regar; y destapando entonces el agujero de arriba, echará agua igualmente por los agujeros de abaxo, y esto es el mejor regar, y mas provechoso de todos para regar las yerbas, que empiezan á nacer, y quieren la agua muy á tiento, y á placer.

Huertos de Príncipes, y Titulados.

¶ En las diversidades que hay de huertos, no es mi intento tratar de ellos, sino fuere solo de paso, porque no quiero tratar sino del huerto del Padre de Familias de la Casa de Campo, como cosa que de ello se ha de sacar grande utilidad, y provecho para su casa. Todavía, por lo que muchas personas nobles, y de mucha consideracion tienen Casas de Campo, Cortijos, Torres en la campaña, y muchos de ellos viven en ellas con sus Familias; y si querrán tener el huerto un tanto curioso para su recreo, enseñaré aquí algunas curiosidades para dicho huerto, y en lo demas de yerbas, de hortalizas de comer, medicinales, odoríferas, flores, y árboles de fruta, lo harán de la manera, y modo, que explicarémos, y enseñarémos adelante, de cada una de ellas en particular; y así dirémos, que hay tres modos, y maneras de huertos: unos, que solo pertenecen á Príncipes, y Señores Titulados, los quales por su potencia buscan el sitio, y asiento conveniente á su gusto, y aquel adornan de muchas diversidades de flores, yerbas de buenos olores, puestas con grande gentileza de bordaduras, y muestras hechas de las mismas yerbas, y diversidades de frutas

escogidas, así del Verano, como de conserva, mucha manera de cañados entretexidos de diversas plantas de verduras, á modo de labirintos, y en algun quadro pesqueras de agua, y diversidad de peces, aves de agua, surtidores, y otras invenciones, las quales cosas cuestan mucho de hacer, y de sustentarlas.

¶ La segunda manera de huertos son aquellos que los Nobles, y Gentilhombres tienen por su recreo fuera de sus casas, en las Ciudades, y Villas donde hacen su habitacion, y aquellos se ponen, y adornan de las cosas en que tienen mas aficion, y segun el sitio de ello da lugar.

Las cosas que mas recrean, y son muy agradables á los hombres, y principalmente á las mugeres, es el huerto que esté fornido, y adornado de diversidad de flores, que es cosa loable, y suave ver desde sus ventanas gran parte de tierra bien cultivada, así en praderias, como tambien en la contemplacion de los buenos compartimientos, y placenteras bordaduras, hechas de diversas maneras de flores, y yerbas, y oliendo las suaves olores; y eso es nada en comparacion del contento que recibe el dueño despues de salido el Sol, y haber dado encima la rociada, oyendo las placenteras avecillas, sin las bordaduras de las graciosas yerbas, como del tomillo salsero, torongil, romero, timon, cipres, abrótano, y otras yerbas olorosas. Un plantamiento, y concierto, como el que de arriba está dicho, debe ser plantado en un quadro de un lado del huerto de las yerbas de hortalizas de comer, separado, y dividido de un camino, ó pasage de árboles vivos, por el contorno entretexido de mirtos por curiosos encañados, hechos en forma de pequeñas Capillas, y Oratorios, adornados de jazmines, arrayanes, romeros, cipreses, sabinas, y en las tierras templadas de naranjos, que todas estas cosas son á propósito para entretexer las celosías, ó encañados de los quadros; y tambien los rosales, y otras singularidades de plantas se pueden acomodar, segun el natural gusto de cada uno, poniendo, para sustento de los encañados, palos de enebro, ú de otros árboles. Los caminos, ó pasadizos de los repartimientos, deben ser de arena de agua, ú de polvo de tierra marmol, ú de otras delicadas piedras de talle, ú de pedacicos de piezas de la tierra bien cocida, ú de piezas grandes de piedra picada, muy bien juntadas.

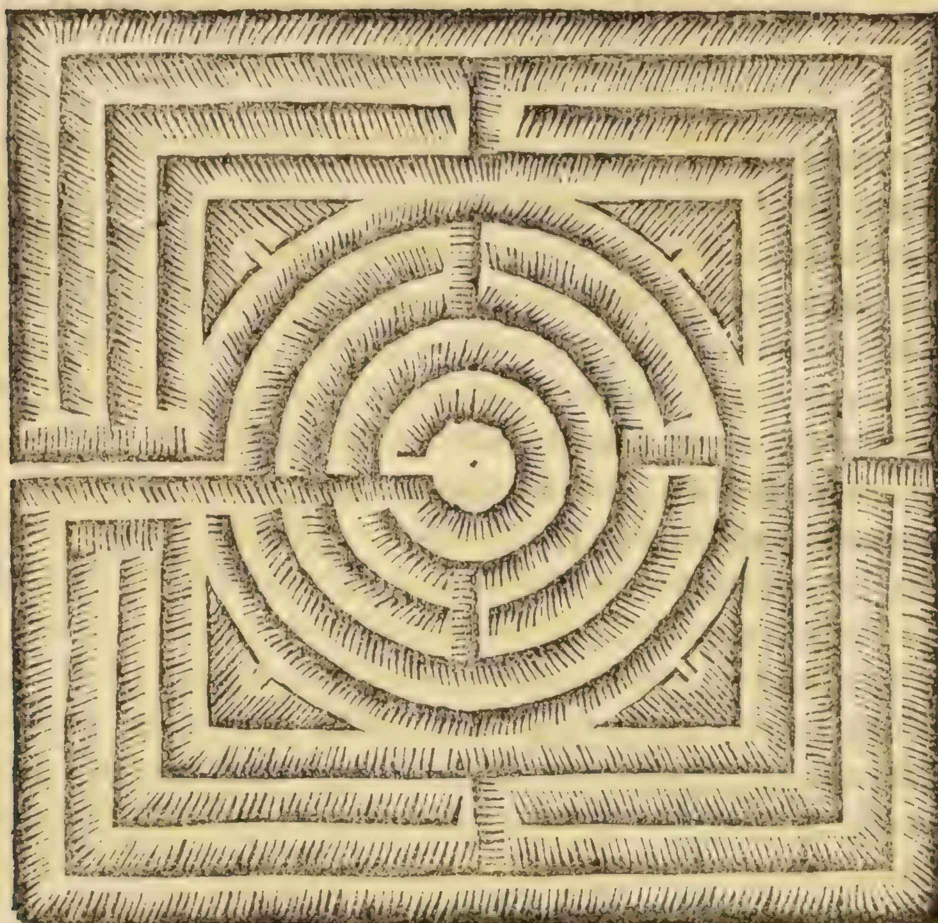
El

El repartimiento de los caminos, entre las bordaduras de las yerbas, sea ancho seis palmos, y se debe dividir en dos partes iguales: la una parte sea de las yerbas de flores, como son, violetas, margaritas de todas colores, clavellinas de todas colores, juncos olorosos, azucenas, lirios de muchas, y diferentes colores, y de otras flores mas agradecidas. A la otra parte del repartimiento sea todo de otras yerbas odoríferas, que no tienen flores de mucha importancia; y de esa se ha de poner la planta entera, como abrótano, agenjo, romero, orégano, balsamina, ú oropea, yerba-buena, poleolo, hisopo, espicanardi, albahaca, salvia, soborea, ruda, tomillo salsero, manzanilla, mejorana, torongil, y de todas maneras de anises, y otras yerbas semejantes, y se puede llamar este quadro el huerto, ó jardin de las yerbas de buenos olores. Las yerbas olorosas, y de flores, sean puestas por planchas, y caminos en medio de las bordaduras, de la misma anchura, y largueza que estan puestas las del huerto, y jardin de las yerbas de comer, hecho á modo de bordaduras, ó muestras, ó á modo de labirintos; y este labirinto de estas yerbas, y flores será hecho de caminos, ó paseadores, sin espalderas de encañados, y plantas grandes, yendo circuyendo los caminos de las diversidades de las dichas yerbas de olores, y de flores, y la plancha de dichas yerbas sea de la misma anchura del labirinto: esto se hace por el gusto, y recreo de la vista. Los dichos compartimientos de dichas yerbas conviene de su buen grado, crecen sin trabajo del Hortelano, las quales sean sembradas, ó trasplantadas; y en ellas el Hortelano tendrá el mismo cuidado, como si cada una de ellas estuviese en su natural lugar, como en las yerbas de hortalizas de comer se expecificará adelante en particular.

Como se ha tratado que se hacen labirintos de caminos de yerbas, tambien se hacen de cañizos de respalderas, por el contorno en los caminos entrelazado de naranjos, ú de arrayan, jazmines, cipreses, sabina, y otras plantas. Pondrémos aquí una figura, de la qual traza se pueden valer los que son curiosos, é inclinados á cosas semejantes.

SI-

SIGUESE LA FIGURA DEL LABIRINTO.



El tiempo de trasquilar las yerbas.

Si las dichas yerbas, tanto de las bordaduras, quanto de los compartimientos, crecieren mucho en largueza, ó en gordura, que las unas ocupasen las otras, conviene con unas tixeras trasquilarlas, siempre que de ello fuere necesario, excepto los dias caniculares, porque en estos dias las yerbas sentirian notable daño; y para trasquilar aquellas que están recta linea, se pondrá una cuerda de la largueza del compartimiento, y por el lado de ella ireis cercenando dichas yerbas, y despues por encima.

Huertos de la Casa de Campo.

¶ La tercera manera de huertos, que he pretendido enseñar, es esta para el Padre de Familias de la Casa de Campo, que ha de ser mas para utilidad, que de ello ha de sacar para provecho de su casa, que para recreo; porque ademas de las provisiones para su casa de yerbas de comer, medicinales, diversidad de frutas, así de las del Verano, como de las de conser-

va,

va, toda manera de legumbres, cáñamos, y lino; pero aun de todo puede vender para sacar dinero, á provecho para la Casa de campo.

Por esas tres maneras de huertos se pueden valer del modo que se enseñará adelante, así de las simientes, granos, y del sembrar las yerbas de comer, y otras, como tambien el modo de plantar, y ingerir toda suerte de árboles, y hacer composiciones de frutas para los huertos.

Sitio de los árboles de fruta.

El sitio del huerto para árboles de fruta debe estar puesto en una subida (teniendo comodidad de agua), y no en parte muy llana, porque aquel asiento es mejor ayre, mas eminente, y gracioso, por el agradable recreo, que el hombre puede tomar, porque la perspectiva se ve mejor; como tambien, que las subidas, como no sean demasiadas, acostumbran tener buena madre de tierra, y son mas aptas para plantar árboles de fruta, que en llanura; porque los plantados en llanura, si fueren muy cercanos, se dañan unos á otros, por la sombra que ellos mismos se hacen, y los puestos en subida al contrario, porque el uno va sobrepujando al otro, sin hacerse daño; y esto debe estar puesto mejor en la parte del Septentrion, que en la parte del Medio dia, porque el Sol le da mejor, y de las ventanas de la casa se puede gozar de su gallardía, y belleza, porque los árboles de fruta desean mucho calor del Sol.

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS SIMIENTES DE LAS YERBAS, y del tiempo de sembrarlas.

Quánto tiempo tardan en nacer las simientes de la tierra.

QUanto en el natural de la tierra, la clemencia del Cielo, el auxîlio del ayre, y las simientes nuevas, ó viejas, hacen que nazcan mas presto, ó mas tarde; así aquella que fuere sembrada de simiente cogida de fresco, y en dia bueno, y sereno, y puesta en lugar caliente, y de Sol, nace mas presto que aquella que es sembrada en tiempo, y lugar contrario. Todas las simientes tienen un cierto tiempo para manifestarse fuera de la tierra, y en eso se debe tener consideracion, pues el tiempo les está limitado para sembrar, y recibir el fruto de cada género de simientes.

Las espinacas, albahaca, nabos, y oruca, tres dias despues de sembrados salen de la tierra: la lechuga, y anís el quarto dia: el pepino, y toda manera de naranjos, y mastuerzo, el quinto dia: la verdolaga mas tarde: las acelgas, en el Verano el sexto dia, y en el Invierno el doceno dia: las coles al decimo dia: los puerros al decimonono dia: el culantro al veinte y cinco. En eso hacen muy al caso las edades de las simientes, y la industria del Hortelano en sembrarlas, y el estar la tierra en sazon; porque, como tengo dicho, el puerro, pepinos, y naranjos nacen mas presto de simiente nueva, que de vieja, y al contrario el peregil, espinacas, mastuerzo, orégano, y culantro, nacen mejor de simiente algo mas vieja. Y asimismo el grano de pepinos, calabazas, cardos, y muchas otras yerbas, puestas dos, ó tres dias en remojo, con leche, ó con agua tibia, nacen mas presto, como se verá en las siguientes Tablas.

Los que quisieren sembrar simientes, han de saber que

- Las unas se pueden sembrar á toda sazon, Mes, y Luna, como son
  - Espárragos
  - Coles de todas suertes.
  - Espinacas.
  - Lechugas.
  - Zanahorias.
  - Rábanos.
- Las otras quieren ser sembradas en cierto Mes, y Luna, como es en Febrero, estando la Luna
  - Nueva.
    - Anis.
    - Apio.
    - Acederas.
    - Borrajas.
    - Buglosa.
    - Culantro.
    - Coloquíntidas.
    - Dormideras.
    - Mejorana.
    - Mastuerzo.
    - Oruca.
    - Rábanos.
    - Romero.
    - Tomillo salsero.
    - Verdolagas.
    - Violetas.
  - Llena.
    - Acelgas.
    - Armuellas.
    - Endivia.
    - Hinojo.
    - Peregil.
  - Vieja.
    - Alcachoferas.
    - Cardo santo.
    - Coles de todas suertes.
    - Calabazas.
    - Espinacas.
    - Lechugas.
    - Melones de todas suertes.
    - Pepinos.
    - Pimpinela.
    - Pie de liebre.
    - Puerros.
    - Zanahorias.

En

En el mes de Marzo conviene sembrar estando la Luna

- **Nueva.**
  - Acederas.
  - Borrajas.
  - Buglosa.
  - Culantro.
  - Coloquíntidas.
  - Mejorana.
  - Rábanos.
  - Tomillo salsero.
  - Verdolagas.
  - Violetas sencillas, y dobles.
- **Llena.**
  - Acelgas.
  - Armuellas.
  - Endivia.
  - Hinojo.
  - Peregil.
  - Pomas.
    - De Amor.
    - De Maravillas.
- **Vieja.**
  - Albahaca.
  - Calabazas.
  - Cardos.
  - Cardones.
  - Cardo santo.
  - Coles de todos géneros.
  - Clavellinas.
  - Espinacas.
  - Hisopo.
  - Lechugas.
  - Melones.
  - Naranjos, y Limones.
  - Pimpinela.
  - Puerros.
  - Cebollas.
  - Azafrán Romin.

En el mes de Abril estando la Luna.	Nueva.	Mejorana. Tomillo salsero. Violetas.	
	Llena.	Manzanas. Cardos.	De Amor. De Maravillas.
	Vieja.	Cardones. Coles. Clavellinas. Cidras. Lengua de Ciervo. Zanahorias.	
Mayo en Luna	Vieja.	Cardo santo.	
Junio en Luna	Nueva.	Coloquíntidas. Rábanos.	
	Vieja.	Pepinos. Zanahorias. Melones.	
Julio en Luna	Llena.	Endivias.	
	Vieja.	Lechugas.	
Agosto en Luna	Llena.	Endivias.	

Las yerbas, que vienen de las simientes se pueden trasplantar en todo tiempo, en particular si fuere húmedo, ó llovioso; si no, conviene regarlas luego que fueren trasplantadas, exceptuando el peregil, cerefolium, armuellas, espinacas, que no quieren ser trasplantadas.

Habeis de notar, que la eleccion, y edad de las simientes son en dos maneras, como es, escoger que sean bien	Maduras. Llenas. Densas. Corpulentas. Gruesas. De buen color. No putrefactas, ni corrompidas.	Las unas vienen mejor de simiente nueva, como de	Puerros. Pepinos.
		Las otras vienen mejor de simiente vieja, como de	Acelgas silvestres. Culantro. Espinacas. Orégano. Peregil. Saborija.
Advertid, que el frio hace daño á los	Albahaca. Cardos. Coles. Lechugas. Limones. Naranjos.	Quince dias despues que han salido de la tierra.	

Advertid, que las simientes aprovechan mucho mas, quando ellas fueren sembradas en los dias templados, que no sean calientes, frios, ni secos.

Ad-

Advertid, que las simientes se deben	Coger en	Tiempo.	Claro, y sereno.	
		Luna	Menguante.	
	Guardar	Las unas dentro	Caxas de madera, talegones de cuero, ó vasos de tierra.	Despues de bien mondadas, y secas.
		Las otras como son	Cebollas. Puerros. Dormideras.	Dentro sus bolsas propias.

Para trasplantar las yerbas.

¶ Para dar lugar á que las hortalizas sean mas grandes, se deben trasplantar de planta en planta quando ellas tienen quatro hojas fuera de la tierra, y eso se puede hacer en todas maneras, como el tiempo sea húmedo, y llovioso, y se han de poner en tierra bien movida, y gorda, sin otro mejoramiento de estiercol; y si el tiempo no fuese llovioso conviene regarlas despues de ser trasplantadas: en algunas conviene, y es necesario cortar el cabo de las raices, y trasponerlas en parvillas largas, y anchas, á fin que mejor se puedan desarraygar las otras yerbas inútiles, porque las buenas crezcan mejor, y se hagan mas bellas. Las yerbas de olores que se hacen á parte en algunos quartos, ó apartadizos del huerto, puestas en forma de bordaduras, se plantan en todas sazones de tiempo tomando algun hijuelo del viejo, y retorciéndole en lo que se pone dentro de tierra, ó quebrando el cabo por el medio, poniendo algun grano de cebada en la quebradura, y algunos por el contorno; y esto mas presto que no estiercol, porque las yerbas que se trasponen, no quieren ningun estiercol en las raices. Las espinacas, y el peregil no quieren ser trasplantados.

Trasplantar yerbas olorosas.

Valer á las yerbas en general.

Ayudareis á todas las yerbas, y hortalizas en general, sembrando cerca de ellas simiente de oruca.

Si quereis matar las yerbas, que no son de provecho, pondreis estiercol de pato, y lo mezclareis con salmuera, con el qual rociareis dichas yerbas; y de esta manera las matareis, por ser el dicho estiercol muy odioso.

Defender las simientes de el frio, aves, ratones, y hormigas.

Las simientes, para que despues de sembradas no las dañe el rigor del frio, y las heladas, hareis lo que dice Misaldo, poniendo encima de la tierra, donde fueren sembradas, varillas, cañas, ó sarmientos, y encima de ellos paja; y las varillas, ó cañas solo sirven para tener la paja en vago, porque no ahogue las simientes.

Si tomáreis el zumo de la yerba llamada siempreviva, y si en este zumo poneis las simientes, que querais sembrar algunas horas antes, será librada, y segura de las aves, ratones, y hormigas, como lo dice Africano; y nacerán mas presto.

Para conservarlas.

Para conservar qualquier simiente, tomareis ollin de chimenea á la mañana, antes que se haga fuego, y lo mezclareis con la simiente, que quereis conservar; ó tomareis zumo, ó agua de verdolagas, y rociareis la simiente; y eso se hará á la tarde, para que en la noche se beba dicha agua, segun dice Misaldo.

Para que las aves no las coman.

Dice Plinio, que para defender de las aves las simientes sembradas, se acostumbra despues de sembradas, echar por el campo de la misma simiente cocida con alumbre, que no nazca, y las aves la puedan comer; y las que de ella comieren quedarán borrachas, que las podreis tomar con las manos. Para lo mismo dice Africano, que tomando un poco de trigo, ó cebada cocida con vino, que sea bien cocida, y despues sea sembrada por el contorno del campo, ó huerto, las aves que comieren de ella, se podrán tomar con las manos por quedar ellas borrachas, y muertas. Mas dice, que tomando algunos cancros de rios, y cocidos muy bien con agua, y con aquella agua que habrán cocido rociareis la simiente que quereis sembrar, nunca las aves entrarán en dicho campo; antes las simientes nacerán, y serán sanas, y libres de todo peligro de los animales: cosa maravillosa. Algunos acostumbran tomar juncos olorosos, y amasarlos bien, y mezclarlos con las simientes que quisieren sembrar en tierra bien cultivada, y de esta manera se

se conservan las simientes, y quando nacen no son dañadas de los animales. Otros mezclan con las simientes limaduras, ó serraduras de cuernos de ciervo, ó de elefante; ó tambien ponen las dichas serraduras con agua, y en dicha agua ponen las simientes que quieren sembrar, hasta que esté un poco embebida. Otros toman raices de pepinos silvestres, machacadas, y puestas en agua, por espacio de dia, y noche, despues rociar las simientes con dicha agua muchas veces, y á la mañana las pueden sembrar, así molificadas, y nacerán mas presto, y guárdanse de todo daño.

Dice Misaldo que tomeis algunos cancros de mar, hasta diez, ú de rios, y los pondreis en una olla llena de agua, puesta al sereno, y al Sol por espacio de diez dias, y despues pondreis la simiente con dicha agua por ocho dias continuos, y despues la sembrareis, y quedará entera, y nacerá, guardada de qualesquier animales, así grandes, como chicos, y es admirable experiencia.

Presagio para saber de qué simientes habrá fertilidad, ó esterilidad.

Dice Zoroaster una experiencia que los antiguos de Egipto usaban para saber de qué simientes el año venidero habria fertilidad, y de qué habria esterilidad; y era que veinte, ó treinta dias antes que saliese la canícula, tenian un pedazo de tierra beneficiada, y en ella sembraban separadamente de las simientes que aquel año entendian sembrar, como trigo, avena, cebada, y otras, y las regaban, si tenian necesidad de agua: despues de salida la canícula iban á ver las dichas simientes sembradas, y de las que hallaban habian mas crecido, de aquellas sembraban mas; y de las que hallaban que no habian crecido tanto, sembraban poca: denotando, que el año viniente habria fertilidad de las que mas habian crecido, y esterilidad de las que no tanto, lo que se hace por influencia de la canícula.

Años fértiles, ó estériles.

Tambien se puede saber todos los años los que fueren fértiles, ó estériles, así venideros, como pasados, con la rueda perpetua, que mediante Dios, se pondrá á la fin de este Tomo.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LAS YERBAS DE COMER.

Para hacer coles para el invierno, Pasqua, y vendimias.

SI quereis comer coles por el invierno, las sembrareis en Junio en Luna vieja, haciéndoles buena labor, con mucho estiercol, bien podrido, y reposado, regándolas á menudo, y trasplantándolas de medio Agosto hasta medio Septiembre, en dicha Luna. Despues de tres semanas irlas entrecabando, juntándoles estiercol, y tierra; y si el sembrar, y el trasplantar se hacía en Luna nueva, tomarian mucho orgullo, y espigarian presto. Débense regar de tres en tres dias, hasta que la tierra las quiera, si no va lloviendo; y si quando las trasplantareis hay algunas que tuviesen el tronco demasiado largo, doblareis aquello á la parte donde le ha de venir el agua al tiempo del regar, y las enderezará. Si quereis coles que sean buenas para la Pascua, las sembrareis por todo el mes de Octubre en Luna vieja, y las trasplantareis quando conociereis sean harto gruesas, y en dicha Luna; lo demas hareis como está dicho con las otras, sino que estas, en el trasplantar, se han de poner mas apretadas, por lo que de estas hay algunas que espigan, las quales conviene cogerlas antes que se pierdan.

Si quereis hacer otras para comerlas para las vendimias, las sembrareis de medio Febrero hasta medio Marzo, en Luna vieja, como está dicho, trasplantándolas quando conociereis serán buenas para ello, con estiercol al sembrar, y trasplantar; lo demas, como está dicho en las otras. Algunos hay que riegan las coles con agua salada para que sean mas tiernas. Otros siembran sal encima la superficie de la tierra, ó ceniza bien pasada para defenderlas de los gusanos, y otra polilla. Las coles no quieren ser trasplantadas junto algun sarmiento, ó vid, ni tampoco el sarmiento junto las coles, porque tienen grande enemistad unas con otras, que estando juntas, son infructíferas, y estériles; de tal manera, que si guisais coles en una olla, y echais vino en ella nunca se cocerán; y tambien el que quisiere beber mucho vino sin emborracharse, coma primero coles crudas, lo que acostumbran los Alemanes quando quieren ganar joya á mas beber. Tampoco quieren ser plantadas cerca del ore-

orégano, ruda, y pamporcino, porque no hacen ningun provecho, antes participan de la malignidad de ellas como vecinas. El hortelano cuidadoso no debe sufrir en el huerto col corrompida, ni tampoco regar las yerbas con agua, en la qual se hayan lavado coles, ni cocidas, ni crudas, porque las daña mucho. El buen hortelano, no solo ha de procurar tener coles en su huerto para todo el año para el sustento de su casa, mas aun para algunas enfermedades, de que se puede valer: Por tanto sepa, que el primer caldo de las coles roxas sin sal, limpia el cuerpo, reprime la tos, y aclara la voz. Las coles hervidas dos, ó tres veces, reprimen el fluxo del cuerpo. La legía hecha de ceniza de coles, es buena para limpiar la cabeza, y para sahumar los pechos. La decoccion de las coles bebida, aumenta la leche á las amas. La ceniza de ellas, mezclada con claras de huevos, sana la rompedura. El emplasto de ellas, cocidas, y mezcladas con las heces del vinagre, y dos yemas de huevos, batidos, é incorporados con un poco de vinagre rosado, es grande remedio para quitar súbitamente el dolor de la gota. Para acicalar bien del moho, y suciedad á una olla de cobre, ú de metal, ú de otra cosa semejante, no hay tal como hacerla hervir coles dentro.

Para el fluxo del vientre.

Lavar la cabeza.

¶ Para la familia de la Casa de Campo, como son trabajadores, y pastores, hareis un arbolam en el principio del Enero, en qualquier tiempo de la Luna, de simiente de espinacas, y de coles, todo mezclado, estercolándolas mucho, y regarlas á menudo, sin trasplantarlas. Otra podreis hacer á medio Marzo, sin aguardar Luna, con mucho estiercol, y riego á menudo. Otro arbolam podeis hacer, tomando simiente de acelgas, con algunos granos de espinacas, todo mezclado en el principio de Abril, estercolándolas, y regándolas como las demas, sin trasplantar, ni aguardar Luna.

Hortaliza para su familia.

¶ Hareis espinacas, ó armuellas para el invierno, y Quaresma en el mes de Agosto, en Luna vieja, con mucho estiercol, regándolas quando fuere necesario. Otras hareis por el mismo tiempo, ora sea alta, ó baxa, si las sembrais á medio Septiembre, hasta medio Octubre, siguiendo el orden de las otras: serán mejores de simiente añeja. Las espinacas son húmedas en el grado segundo, y frias en el primero: dan en el cuerpo muy poco nutrimento, y muy malo. Son buenas para comer

Espinacas para el invierno, y Quaresma.

mer en tiempo de Quaresma, y se guisan de muchas maneras. El uso de ellas es bueno para los asmáticos, ó impedidos del aliento y voz; y tambien para el empedernido catarro, principalmente por la mañana, tomando el caldo de ellas cocidas con manteca fresca, ó con aceyte de almendras dulces.

Lechugas tempranas, y tardías.

¶ Lechugas hareis tempranas y tardías, si las sembrais de medio Septiembre hasta medio Octubre, en Luna vieja; con mucho estiercol, y regándolas quando fuere necesario, trasplantándolas en el Adviento, en la propia Luna, con mucho estiercol, y riego, quando hubiere necesidad. Otras hareis mas tardías, si las sembrais en Noviembre hasta medio de Diciembre, y las trasplantareis en Enero, ó Febrero, todo en Luna vieja, con mucho estiercol, regándolas como arriba está dicho. Y si deseais tener lechugas blancas, y delicadas, algunos dias antes que las habreis de coger para comer, las atareis todas las hojas juntas al cabo de arriba, y de esta manera serán blancas, y lindas. Tambien hareis lo mismo si las cubris de arena. Haréislas gruesas, y buenas, si las plantais claras; y quando hicieren tronco, las cortareis lo mas tierno de en medio muy ligeramente, poniéndole encima un pedazo de texa, para que no eche pimpollos en alto, teniéndolas apretadas, y así las será forzoso derramarse por los lados. Haréislas apiñadas, y redondas, si quando las querais trasplantar, las mondareis las raices, y las untareis despues con estiercol de buey fresco, plantándolas, y apretándolas bien con la tierra: despues quando empezarán á brotar, cortareis los pimpollos con un cuchillo bien afilado, poniéndoles encima un pedazo de texa, que no esté envidriada, y el riego quando fuere necesario. Si quereis sean sabrosas, procurareis, quando las plantareis, de apretar los troncos de abaxo con estiercol. Tambien las hareis olorosas, si tomais granos de naranjos, y los mezclareis con los de las lechugas, sembrándolos todos juntos. Lo propio hareis si poneis dicha simiente en remojo por algunos dias con agua olorosa, sembrándola despues. Hareis en una lechuga muchas yerbas ingeridas, quitándole las hojas mas baxas, y cercanas de las raices, y en cada lugar de ellas hareis un agujero, en el qual pondreis al uno simiente de albahaca, al otro de mastuerzo, al otro de oruca, y á las otras simientes semejantes. todas juntas, y despues las cubrireis de tierra, y aquí de saldrá un tronco de lechuga, adornado, y in-

Missaldo.
Florentino.

Columela.



Porta.
Pallario.

Para ingerir en una lechuga otras yerbas.

ingerido de muchas yerbas. Tambien hareis lechugas, que tengan olor, y sabor de muchas maneras, tomando estiercol de oveja, ú de cabra, y aquellas pelotillas las ireis vaciando por dentro, y en dicho vacio pondreis la simiente de lechugas, de mastuerzo, albahaca, oruca, y de rábanos, ú de otras simientes, todas juntas, y bien apretadas: metiéndolas despues en la tierra, y haciendo los hoyos hondos un palmo, echareis en ellos estiercol bueno, y poniendo las pelotillas en los agujeros, que sean claros, pondreis tierra encima muy floxa, y ligeramente puesta, regándolas á menudo; y quando estuvieren nacidas, iréislas esparciendo estiercol á menudo, y con mas diligencia el agua, y de esta suerte nacerán dichas lechugas con las demas simientes, como arriba está dicho. Otros acostumbran tomar de las pelotillas del dicho estiercol, y para mas facilidad hacen de muchas de ellas una masa, y de ellas hacen pelotillas, y dentro de ellas envuelven las dichas simientes, y todo lo demas, como arriba está dicho. Es la lechuga fria, y húmeda en tercer grado. De las lechugas se hacen muy buenos remedios: la simiente de ellas cocida, y comida con caldo, provoca á sueño: la simiente polvorizada, y mezclada con leche de muger, (que haya parido hija) y con yemas de huevos, sirve para hacer un cataplasmo en la frente para los que no pueden dormir: la decoccion de las hojas de lechuga con agua de cebada, y bebida, fregándose los pechos con las manos, dá abundancia de leche á las mugeres.

Didimo.

Para provocar sueño.

¶ Acelgas, hareis que sean blancas, y gruesas cubriéndolas las raices con estiercol de buey fresco, y despues las cortareis el pimpollo del medio, metiéndoles una texa, ó un pedazo de texa en medio. Hareis las pencas de las acelgas gruesas, y muy sabrosas, si las sembrais en buena tierra, cabada, y beneficiada; y despues que hayan nacido, las ireis quitando las hojas mas baxas, y las que no son de provecho; y quando el tronco vaya creciendo, las cubrireis de tierra, de tal manera, que no saquen mas de un pimpollo; y si las estercolais, y cabais á menudo, os darán las pencas mas gruesas. La acelga comida, limpia el estómago. El zumo de sus hojas sorbido por la nariz, purga el celebro. El mismo zumo mata los piojos, fregándose con él la cabeza. La raiz de la acelga cocida entre las cenizas, y comida, quita el vaho del ajo comido. Su raiz calien-

Sossio.

Acelgas blancas, y pencas gruesas.

Sossio.

Missaldo.

Esteban.

Sus propiedades.

liente, y puesta en el vino, al cabo de tres horas lo convierte en vinagre.

Peregil.

Florentino.

Porta.

Esteban.

¶ El peregil se quiere sembrar en Marzo, en Luna vieja, quiere estar muy espeso, y ser regado á menudo, y no se trasplanta, y hareis que haga las hojas anchas, y crespadas, si tomais de su propia simiente tanta quanta podreis tomar con tres dedos, y la pondreis bien atada en un trapo viejo, y despues la pondreis en la tierra, cubriéndola de estiercol, y regándola de presto. Lo mismo hareis si lo cabais al contorno de las raices, poniéndole paja, y regándolo: tambien hareis que sea muy alto, y grande, que cause admiracion, tomando de su simiente propia, y del mismo año, y en llegando el verano, la pondreis por un poquito de espacio en infusion con vinagre en un vaso tapado, y luego lo pondreis en la tierra, á la qual mezclareis un poco de ceniza de habas, regándolo á menudo, y cubriéndolo con un paño, ú otra cosa, porque el calor no le haga daño, y de este modo crecerá admirablemente: sus hojas, haciendo emplasto de ellas con migajas de pan, cura el fuego pastoril. A las mugeres hace perder la leche, usando el mascarlo con la boca. Es bueno tambien para el mal aliento de la boca: la decoccion de ello es buena para la orina, y tambien para sacar las piedras de la vexiga, y para mitigar el dolor de la cólica, y riñones con la fomentacion de ello encima de las partes dolorosas.

Borrajas, sus secretos.

Para las tercianas, y melancolía, y hacer venir el derecho á las mugeres, que es la segunda cosa despues del parto.

¶ Sembrarán las borrajas por la primavera, y en el mes de Abril; y por el invierno, por el Agosto, y Septiembre: puédense trasplantar en todo tiempo: su simiente se coge medio madura, porque salta despues fuera de ella: sus hojas tiernas, y sus flores, sirven para comer en la ensalada; la borraja atrahe alegria á la persona que la come á menudo: el caldo de ellas limpia el cuerpo: su raiz, y simiente cocida con vino, hasta disminuirse la tercera parte, es buena para las tercianas: la decoccion de ella bebida con vino, quita la melancolía, y tristeza. El zumo de ella, de puerros, y de peregil, mezclado con vino, ó con aceyte de almendras dulces, es supremo remedio para hacer venir los derechos á las mugeres despues del parto, que es la segunda cosa que tiene de salir.

Oruca, sus secretos.

¶ Oruca es una yerba muy freqüentada para comer por ensalada, mezclada con lechugas, para templar la frialdad de ellas.

ellas. Puede sembrarse en el invierno, y en el verano, por lo que no teme el frio, ni otro ayre importuno. No quiere mucho el ser cultivada; pero quiere estiercol, y tierra muy amorosa. La oruca no se debe comer á solas, por el excesivo calor que tiene, y para esto se le da por compañía la lechuga, para templar el calor que tiene. Es buena para la orina, aplicada en forma de emplasto encima de la natura. Dícese, que tomadas tres hojas de oruca, picadas, y amasadas con oxîmiel, y bebidas, es grandísimo remedio contra la dureza del mal de bazo.

Para la orina, y dure- del bazo.

¶ Cardos para comer, hareis que sean dulces, olorosos, y suaves, segun lo dice Miguel Misaldo, poniendo su simiente en remojo con leche, miel, ó agua de azucar, ó en vino mezclado, por espacio de tres dias: despues la sacareis, y enjuta que sea, la sembrareis, y los tendreis dulces: los tendreis olorosos, poniendo la simiente en remojo con algun licor oloroso, y lo demas hareis como está dicho; y si poneis dicha simiente en remojo con hojas de laurel, sembrándola despues con ellas, tendran dicho olor, y sabor: lo propio podreis experimentar en otras simientes.

Cardos, sus secretos. Misaldo.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LAS RAICES, Y CABEZAS de las yerbas de comer.

TOdas las cebollas que se quieren para guardar, se siembran en el mes de Enero, en Luna vieja, por ser tempranas: tambien se siembran en Febrero, y Marzo, en tierra buena, y bien estercolada; y es bueno poner estiercol de palomas, ú de gallinas, poniéndolas en remojo con agua algunos dias, y despues con ello estercolar la tierra donde se han de sembrar, y se quieren regar á menudo; y para guardarlas del frio, y heladas, hareis los remedios que ya se han dicho; y quando viereis que sean buenas para trasplantar, que será en el mes de Abril, ó Mayo (que quanto mas temprano sea será mejor) les cortareis todas las raices, para que las pongan de nuevo, regándolas luego; y si no se las cortais, no las regueis despues de ser plantadas, que no pasen diez, ú doce dias, porque

Cebollas, y sus secretos, plantar, y trasplantar.

que en este término se mueren dichas raices, y despues harán raices nuevas, mucho mejores que las otras. No se deben plantar muy hondas, solo esten cubiertas todas las cabezas. En el trasplantar no quieren mucho estiercol, y el riego sea menudo, y entrecabar un dia en la semana; y advertid, que quando las regareis, sea dia claro, y sereno, porque á no ser así, no se hacen tan gruesas. Para tener buena simiente, quando fueren sazonadas, tomareis de las mas gruesas las que os diere gusto, y en el mes de Noviembre las plantareis, las quales están á salir de la tierra veinte, hasta treinta dias; y quando esté el grano en sazon, lo cogereis, y lo conservareis con las mismas bolsas, hasta que los habreis de sembrar. Las cebollas conservareis sin grillar, ni corromper, hasta el mes de Mayo, teniendo cuidado de recogerlas en el mes de Agosto, ó Septiembre, quando estén en sazon, dia enjuto, y Luna vieja, y que no se golpeen, y las pondreis al Sol para que se enjuguen, y que no se mojen: despues las pondreis en una cuba, descubierta de un cabo, poniendo una hera de ellas, y cal viva encima de ellas, como si fuera sal, siguiendo el orden, hasta que esten puestas por heras, unas encima de otras, y de esta suerte se conservarán, si las escaldais con agua caliente, y despues hacerlas secar al Sol; y enjutas que sean, las pondreis encima de paja de cebada, que no se toquen unas con otras. El que usare de comer cebollas tiernas con miel en ayunas, vivirá muy sano. Son mejores las cebollas para medicina, que para comer de ellas. El zumo de ellas hace renacer los cabellos, y limpia la sordez de las orejas. El zumo de ellas, con el hinojo, cura la hidropesía con el tiempo. Su zumo sorbido por la nariz, purga el celebro. La cebolla asada en las ascuas, y comida, cura la tos. Tambien amasada con manteca fresca, cura el dolor de las almorranas. La cebolla blanca, picada, y mezclada con jabon, es singular remedio para toda quemadura, y hace pasar presto el dolor. La cebolla amasada con miel, y sal, es grande remedio contra la mordedura del perro rabioso, y otro animal semejante; y mezclada con enjundia de gallina, quita el empeyne rubio de la cara. Finalmente, las cebollas cocidas á las ascuas, y mezcladas con levadura, y aceyte de azucenas, hacen madurar qualquier hinchazon, y otras especies de carbunclos.

Para conservarlas.

Véanse sus virtudes.

Puerros, sus secretos.

¶ Los puerros sembrareis en el mes de Marzo, en Luna vie-

vieja, en tierra bien labrada, y medianamente estercolada, y tambien mas tempranos en el mes de Enero y Febrero. Si los quereis para el verano, y coger simiente de ellos, los plantareis en Mayo y Junio; y si para el invierno, en el mes de Agosto, Septiembre y Octubre. Si haceis agujeros al cabo del puerro con un punzon de caña, ú de palo, y dichos agujeros hinchis de simiente de rábanos, ú de pepinos, cubriéndolo con tierra, se harán gruesos, que causará admiracion. Tambien se harán gruesos, tomando de su simiente quanta podreis tomar con tres dedos, y atándola en un trapito, la pondreis dentro la tierra, cubierta de estiercol y tierra, y regándola, vereis, que toda aquella simiente se unirá, y hará un puerro muy grande. El que antes de comer puerro comiere cominos, hará que no le huela mal el aliento á puerro, ni echará mal vaho de él, aunque coma quanto le diere gusto; porque el comino comido apaga, y quita todo el mal olor. El puerro caliente, y aplicado en forma de emplasto encima de la mordedura del animal veneneso, es excelentísimo remedio. El zumo de puerro mezclado con vinagre, reprime el fluxo de sangre de las narices, fregándose la frente con ello. Su simiente picada, y bebida con vino blanco, cura la dificultad de la orina. Tambien su zumo, bebido con vino blanco, ayuda al parto de las mugeres. Dicha simiente, picada, y amasada con mirra, y zumo de llanten, es singular remedio para los que escupen sangre, y para el fluxo de sangre de las narices. La simiente del puerro, metida dentro de una cuba de vino, guardará que no se gaste; y si fuere gastado, lo volverá en su primera bondad.

Missaldo.

Para hacer puerros gruesos.

Para quitar el mal aliento del puerro, y mordedura de animal veneneso, fluxo de sangre de la nariz, dificultad de la la orina, ayudar al parto de las mugeres, &c.

¶ Todo el año se pueden sembrar rábanos, mas son mejores los que se siembran en Julio, y despues los de Marzo: no quieren estiercol, sino que la tierra esté muy bien movida, y honda, y se han de sembrar en Luna vieja; y quien no los quiere para vender, bastará los siembre entre las coles, espinacas, ó con los nabos; y si quereis se hagan gruesos, cogeréislos quando esten altos como el dedo, y los trasplantareis en sulcos, poniéndolos muy claros, yéndolos recalcando con tierra. Si quereis sean dulces, pondreis su simiente en remojo con claréa, ó vino aloque, hecho de vino y miel, ó con zumo de pasas, ó con agua de azucar, haciéndola enjugar, y despues

Rábanos, y sus secretos.

Cardano.
Florentino.

pues sembrarla. Haréislos muy grandes, y mayores de lo que acostumbran ser, si los vais cortando todas las hojas, hasta que quede solo el tronco, despues cubrirlos de tierra, y esto hareis muchas veces. Hareis el rábano en forma de serpiente, el qual tendrá sabor, y gusto de sal, y vinagre, si le meteis en la raiz simiente de linaza, despues tierra bien estercolada, y será bueno para comer sin sal, y vinagre. Si sembrais con los rábanos simiente de yervos, no los hará daño la polilla de los huertos. Dicen los Médicos, que los rábanos no son buenos para la salud; mas si luego que los hubieren comido, comieren un pimpollito de hisopo, tomillo salsero, ú de orégano; ó si lo comieren juntamente con ajo, es bueno para la salud del hombre. El zumo de su raiz puesto en las orejas, es bueno para el zumbido de ellas. Sus hojas cocidas en lugar de coles, resuelven la opilacion del hígado, y del bazo. La simiente de rábano picada, y amasada con vino blanco, es singular remedio contra qualesquier suerte de veneno, ú de ponzoña, y no menos de otra enfermedad peligrosa. Su raiz comida en ayunas, preserva de qualquiera ponzoña. El rábano puesto en la pipa del vino, es sabido le quita todo el gusto malo. Sobre todo, el rábano es un cierto remedio contra el dolor de los riñones, piedras, arenas, y dificultad de orina, bebiendo mañana, y tarde vino blanco bueno, en el qual hubieren estado infundidas cortezas de rábano por espacio de ocho horas, con la quarta parte de huesos de niéspolas hechos en polvo. Para esto mismo se puede usar muy bien un vino, en el qual haya habido polvos de rábanos secos por espacio de tiempo. El uso, y freqüencia del rábano, hace tener abundancia de leche á las mugeres que crian, y con mas abundancia si bebieren del agua, en la qual habrán hervido rábanos.

Misaldo.

Rábanos en forma de serpiente.

Theofrastro Esteban.

Tienen diferentes virtudes.



¶ Los ajos se han de sembrar á medio Noviembre, en Luna vieja: quieren la tierra seca, y no húmeda, ni muy gorda; y si no los sembrais en Noviembre, lo hareis en Enero; pero son mejores los que vienen tempranos, porque la niebla, que hace en el mes de Mayo, los puede hacer daño, por ser ya grandes: tambien los plantareis, que del uno al otro haya espacio de quatro dedos. Con los ajos, que vienen temprano, en el Noviembre podeis sembrar simiente de espinacas, ú de lechugas, que se hacen muy bien entre ellos. Hareis los ajos dulces, si quan-

Ajos, sus secretos, y grandes virtudes.

quando los plantais echais juntamente con ellos huesos de aceytunas, ú de las heces del aceyte. Si quereis que se hagan mas gruesos de lo acostumbrado, les cortareis, ó picareis el pimpollo que sacan fuera con los pies, quando sean medio hechos de cabeza; y si quereis sean dulces, los sembrareis, y cogereis todo en Luna vieja, quando estuviere escondida baxo del Orizonte; y esto habrá de ser en tiempo sereno, y seco, y se conservarán mejor. Tambien se conservan con paja, ó colgados al humo, ó puestos en agua salada; pero los que querais para plantar, no los pondreis al humo, ni en agua salada, porque no nacerán. El ajo comido crudo, da, y trahe un mal olor, y hediondez á la boca; y así, despues de haberlo comido, comereis habas crudas. Otros, para lo mismo, comen raices de acelgas, asadas entre las cenizas, ó comen peregil: lo mejor es no comerlos crudos; y si los quereis comer, fregad con ellos el plato en que habeis de comer, y sentireis su gusto en la comida, sin hediondez del aliento. El ajo comido en ayunas, es un preservativo, ó triaca para los rústicos en tiempo de peste, y otras enfermedades peligrosas, particularmente contra toda manera de ponzoña, y veneno. El ajo aplicado en forma de emplasto encima la mordedura del perro rabioso, ó serpiente, es singular remedio. La uncion hecha de ajo, sal, y vinagre, mata los piojos, y otras cosas semejantes. Ungiéndose las plantas de los pies, corpón, y pulsos con granos de ajos bien amasados, y mezclados, é incorporados con enjundia de puerco, cura la tos vieja: contra el dolor de los dientes, quando procede de frialdad, no hay cosa mejor que tener en la boca cocimiento de ajo hecho con vinagre, ó tener entre los dientes dos, ó tres granos de él majados con vinagre. Es tambien remedio excelente contra las lombrices de los niños, hacerles comer ajos con manteca fresca, ó hacerles un emplasto de lo propio encima del estómago. Para que las aves no se coman la fruta de los árboles, es bueno colgar en ellos mucha cantidad de ajos.

Conservar ajos.

Remedios excelentes.

¶ Podeis sembrar zanahorias en el mes de Julio en Luna llena en el mismo quarto: quieren la tierra bien movida, y estercolada, y no quieren sembrarse muy espesas que no esten juntas unas de otras para que se hagan grandes, y gruesas, y estas serán buenas para la Quaresma. Tambien podeis sembrar

Zanahorias, y sus secretos.

de

de ellas en la primavera, mas serán mejores las del Otoño. Si quereis que su raiz sea gruesa, conviene que las andeis cortando las hojas, para que estén mas claras. Las zanahorias, tanto las domésticas, quanto las silvestres, son buenas para la orina, y quitan el dolor de la cólica, y provocan el menstruo á las mugeres.

Nabos, y sus secretos.

¶ Nabos se deben sembrar en el mes de Julio, en Luna llena, en el mismo quarto que ha hecho el lleno, y serán tempranos, porque toda hortaliza temprana vale mas que la tardia, como dice el Proverbio: *El buen nabo, por Santiago tiene cabo.* Tambien los podeis sembrar la Luna antes, ú despues; y quieren la tierra muy bien cabada, y nuevamente movida: su simiente no se debe guardar mas de tres años, porque si fuere mas añeja, no produce sino coles; y así, quando los sembrareis, procurareis mezclarlos con tierra menuda, porque no se siembren muy espesos; y si lo fueren, los habreis de aclarar; y conviene para sembrarlos que la tierra esté primero bien regada, ó sea del Cielo, ó manualmente, porque serán mejores. Procurareis sembrarlos en lugar que el Sol les dé bien, y no en lugar sombrio, porque la sombra les es muy contraria, si no fuere que la tierra sea muy buena, y fertil.

Chirivias.

¶ Sembrareis las chirivias en el mes de Marzo, en Luna vieja, despues que habrá hecho el lleno: quieren la tierra muy bien cabada, y estercolada. Tambien se pueden sembrar en todos los meses del año; mas las de Marzo son las mejores, y de mas virtud, y están todo el año en la tierra.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS QUE SE COMEN de las yerbas.

Berengenas, y sus secretos.

GRandes cosas se pueden decir de las frutas que se comen de las yerbas: empezarémos por las berengenas, y se dirá de ellas, que quieren el ayre caliente, y templado, que en lugar frio no se hacen, ni lo sufren: quieren tierra gorda muy estercolada: siémbranse por el mes de Marzo, tomando su labor, y calentándola con agua tibia, no tanto que se escalde; y siémbrenla, y guárdenla del frio, con los remedios de los frios,

y heladas ya dichos: si fueren tardias, tambien en el tiempo del trasplantar, la calor las hace gran daño, hasta que esten bien unidas con la tierra. Algunos ponen entre las berengenas muchas plantas de albahaca, tomillo salsero, ú otras yerbas olorosas, para hacerlas perder mucha parte de su venenosidad. Es yerba, que quando está en flor, la daña mucho la lluvia despues de traspuestas: quando van creciendo quitenseles las hojas baxas, las primeras que nacieren, y las mas juntas al pie déxenlas para simiente, y que tenga el pezon mas largo, y que esten muy maduras, que sea por la fin del mes de Septiembre. Las berengenas es una planta de muy mala complexîon, y de muy malas calidades; pero cómense cociéndolas con buena carne, y desemponzoñándolas con buen vino. Las pepitas son malas. Dice Avicena, hablando de las propiedades de las berengenas, que á quien usare mucho el comerlas, le engendrará melancolía, opilacion en el hígado, y bazo, gota coral, y desmayos, y así son para mas daño que para provecho.

Pepinos, calabazas, y sus secretos.

¶ Las calabazas se siembran en el mes de Febrero en las tierras templadas, y en el Marzo en las tierras mas frias, (despues que la Luna habrá hecho el lleno) en tierra gruesa, húmeda, bien estercolada, y bien cabada, y quieren tener mucha agua; y harán de quando en quando unos hoyos en los sulcos, hondos de un palmo, hinchidos de estiercol, con poca tierra mezclada, que el hoyo del todo no sea lleno: despues pondreis en cada hoyo cinco, ó seis pepitas de las dichas calabazas, por el contorno del hoyo cubriéndolo de estiercol, y tierra, que solo esten cubiertas encima cosa de un travieso de dedo; y yendo creciendo, ireislas echando tierra; y antes de sembrarlas, las pondreis en agua tibia por una noche; y advertid, que el lugar donde las sembrareis, sea en parte que el Sol las dé todo el dia, y que no sea lugar ventoso, y como irán creciendo, las ireis regando de tres en tres dias, y cabando la tierra por el contorno se harán mejores; y las que querais trasplantar, lo hareis en el mes de Abril; y el sembrar, y trasplantar, sea despues que la Luna haya hecho el lleno, y esto con mucho estiercol, y regándolas de la propia manera que se ha dicho arriba; y si hiciere frio, ó heladas, las cubrireis con trapos, ó esteras, ó con los remedios ya dichos. Si quereis que las calabazas del verano se hagan largas, gruesas, y frondosas, tomareis las pe-

Calabazas, sean gruesas y largas. Columela.

pepitas del cuello de la calabaza, y las pondreis en la tierra punta arriba con estiercol, y riego, como se ha dicho. Si deseais tenerlas muy gruesas, tomareis las pepitas de en medio del vientre de la calabaza, y las plantareis la punta abaxo; y si largas, y anchas, tomareis las pepitas del lugar mas baxo de ellas, y las plantareis punta abaxo. Hareis nacer las calabazas, y pepinos sin pepitas, si quando van creciendo las cubris de tierra todas, solo que saquen á fuera el pimpollo de en medio; y en volviendo á crecer hacer lo mismo hasta tres veces: despues vuelto á crecer, le cortareis todo, solo quede lo que hubiere sido cubierto tercera vez, y que solo viva la planta de las raices que hubiere puesto en la tercera cubierta de tierra, y de esta manera darán calabazas sin pepitas. Si deseais que las calabazas, y pepinos sean tempranos, pondreis en unas macetas, ó tiestos, ó espuertas tierra muy bien pasada por un crivo, ó arnero, y la mezclareis con buen estiercol bien podrido, tanto que se pueda amasar; y antes del tiempo acostumbrado, plantareis en dicha tierra pepitas de calabazas, y pepinos; y quando hubiere salido el Sol, y hiciere el dia claro, ó quiera llover, sacareis los dichos tiestos, ó espuertas fuera; y quando se quiera poner el Sol los volvereis dentro, haciendo esto continuamente, regándolas quando tuviere necesidad de agua; y quando los frios fueren pasados, tomareis dichos tiestos, ó espuertas, y los pondreis baxo de tierra bien labrada, y gorda, de tal manera que venga á emparejar con la misma tierra, teniendo con ellas el cuidado que se acostumbra tener, y cortarles los cabos de los pimpollos, y de esta suerte os darán presto fruto. Transfigurareis las calabazas, y pepinos en qualquier figura, ó forma, haciendo unos moldes de tierra cocida, en los quales esté la figura esculpida que quereis, y dentro de ellos pondreis una calabacita, ó pepinillo pequeño, cerrando despues dichos moldes bien, y atados que no se puedan abrir, y la calabacita irá creciendo dentro del molde, tomando el modelo que habrá sido esculpido en él; y si quereis que se hagan largas, las pondreis en el cabo de un cañon largo de tierra cocida, y se irán alargando por dentro de él: tambien tomando una caña gruesa, la abrireis de alto á baxo por medio, y limpiareis los nudos de dentro, volviéndola á juntar, y atar bien que no se pueda abrir por ninguna parte, y la pondreis dentro del cabo una

Pallario. Plinio.

Calabazas, y pepinos sean tempranos.

Calabazas, y pepinos sean figurados.

una calabazita, ó pepinillo, y como vaya creciendo, se irá alargando por dentro la caña, ocupando todo el vacío de ella. Hareis las calabazas purgativas, para purgar el cuerpo humano, poniendo las pepitas por espacio de dia, y noche en remojo con ruibarbo, agarico, escamonea, coloquíntidas, ó con otros medicamentos simples, y purgativos, todo mezclado, y amasado: despues sembrareis dichas pepitas, y os darán calabazas purgativas. Conservareis las calabazas tiernas, quebrándolas en quartos, y echándolas encima agua hirviendo, dexándolas despues refriar toda la noche, despues ponerlas en un vaso con sal, y vinagre, donde se conservarán mucho tiempo. Tambien se conservan por todos los meses del año, colgándolas todas verdes con unas redes, ó lazos al techo, ó puestas en unos paradores. Las calabazas no son tan malas, ni viscosas para comer como los pepinos. Los Médicos las tienen por cosa muy buena para mitigar el ardor de la calentura, y la sed, y refrescar el cuerpo, usando muy á menudo el zumo de la calabaza cocida sin agua en el horno en una olla nueva de barro.

Misaldo. Quintiliano *Calabazas purgativas.*

Virtudes.

¶ Requieren los melones el ayre, y lugar caliente, mas que frio. Débense sembrar en el mes de Marzo en Luna llena, como las calabazas, y con la misma tierra y diligencia, que se ha dicho arriba. No se quieren trasplantar, sino fuere con la misma tierra, y que sea en parte donde el Sol les dé todo el dia. Quiérense regar, si no fuere quando quieran empezar á madurar, para que sean buenos; y no dexareis á cada planta sino fueren dos, hasta tres. Antes de sembrarlos habeis de poner las pepitas en remojo con algun licor que sea dulce, dos, ú tres dias, y despues sembrarlas: hareislos dulces, y olorosos, poniendo sus pepitas entre rosas secas, sembrándolo junto: si los quereis dulces, pondreis en remojo las pepitas con leche, y miel, y despues las sembrareis. Algunos acostumbran sembrarlas con estiercol de caballo así caliente como sale de la caballeriza, y ponen las pepitas punta abaxo, y cubiertas muy ligeramente sin cargarlas, porque si estan muy cubiertas no nacen: despues por el frio, y heladas las cubrireis con paja, ó esteras levadizas, quitándolas quando hiciere Sol. El melon se debe coger quando empiece á oler, y quando la cola señala de quererse quitar. Los melones defendereis de los gusanos, y otros animalejos, sembrando al contorno de ellos orégano, ó me-

Melones, sus secretos.

Síguense sus virtudes.

meter ramos de ello entre las plantas. Si en la olla de la carne echais melon, ó pepino, hará que la carne se cueza mas presto. Si la muger, quando tuviere el menstruo, pasare por entre las plantas de los melones, ó pepinos, los matará, y el fruto se volverá amargo. Los Médicos afirman, que las pepitas del melon, ú del pepino, cubiertas de azucar, ó sin él (comidas) son singular remedio para la orina, y mitigan el calor de los riñones, y esmenuzan la piedra.

Melones de todo el año, y albudecas.

Melones de todo el año, y albudecas sembrareis, como está dicho arriba, de los otros del Verano, por ser todos de una especie, y así quieren el mismo régimen, solo que estos maduran un poco mas en el campo; y por esto quando viereis que fueren gruesos, y amarillos, los cogereis sin golpearlos: las albudecas cogereis quando las viereis alguna amarillez entre el verde que tienen, y las conservareis con paja de avena, ó colgadas al techo, hasta que las querais comer.

Alcachoferas.

¶ Las alcachoferas se plantan de la misma planta, y se pueden hacer en todos los meses del año en Luna vieja: quieren estiercol en el tronco, y el riego á menudo, si no lloviese: tambien se quieren entrecabar cada mes. En llegando el invierno en tierras frias, las cortareis á la raiz entre dos tierras, y las cubrireis de estiercol para guardarlas de las heladas: despues en la Primavera harán muchos pimpollos, los quales quitareis, sino fuere uno, ó dos, los demas se pueden plantar. Las mugeres que crian no deben comer alcachofas, ni otra persona, despues de haber comido leche, porque es uno de los materiales que quaxan la leche.

Alcaparras, sus secretos, y virtudes.

¶ Alcaparras son unas plantas, que se extienden mucho por tierra: estas nacen en muchas partes por su naturaleza, como en Mallorca, y se hacen en lugar seco; y por los muros, y cercas nacen de grano, y tambien se plantan de ramo, que esté fixado en tierra, y hace barbados como mugron, que se entierra, y así se puede trasplantar. Las cabezuelas pequeñas para comer, antes que se cojan, han de haber echado flor, y algunos las confitan, escaldándolas con agua salada; y quando están enjutas, las ponen en barriles con harta sal entremezclada, y así las conservan, y para comer las lavan con agua caliente dos, ó tres veces para quitar la sal, ó las tienen con vinagre. Quien las usa comer no tendrá dolor de hígado, ni del bazo.

CA-

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS YERBAS OLOROSAS, y medicinales mas conocidas.

O Qué yerba tan conocida, olorosa, y medicinal es la ruda! Será bien se empiece este capítulo por ella; y dícese de ella, que no quiere ser plantada en lugar húmedo, ni frio, ni quiere la tierra gorda, sino seca, y caliente por su calidad, y naturaleza. Puédese sembrar en Marzo, y Septiembre: plántase de raiz, ú de mata entera: quando viene á envejecer, conviene cortarla dos veces en el año hasta la raiz, porque vuelva á echar de nuevo, y guardarla que no florezca, porque se envejece mas presto, y se seca. Es la ruda caliente, y seca en el grado tercero. Para que la planta de la ruda sea hermosa, y bella, y tenga mas gracioso olor, conviene plantarla debaxo de una higuera, ó meterla en una corteza de ella, porque su dulzor temple la acrimonia de ella. Dicen que dicha planta se hará mas bella, hincando su planta en otra de habas, ó en una planta de cebollas, quando se planta, ó siembra. Quanto la ruda es amiga de la higuera, tanto es enemiga de la yerba cicuta; y así el Hortelano, quando quisiere cavar la cicuta, primero se debe fregar las manos con el zumo de la ruda, porque no le haga daño en las manos, si acaso la tocare. Tiene la ruda singularísima virtud contra todo género de ponzoña. Léese, que el Rey Mitridato tenia por costumbre hacer una medicina de veinte hojas de ruda, dos higos secos, y dos nueces añejas, con un poco de sal, para preservarse de todo género de ponzoña: por esto se debe plantar esa planta en el huerto. En tiempo de peste no hay cosa mejor que traer junto á la nariz un ramito de ruda. Tambien para sacar el veneno de un carbunclo, ó nacido pestilencial, no hay cosa mejor que es meterle encima un emplasto hecho de hojas de ruda, picadas, y amasadas con una poca de levadura, manteca de puerco, cebolla, higos, cal viva, jabon, cantáridas, y un poco de triaca magna, todo junto. El agua destilada de la ruda con vino, y agua rosada, de todo partes iguales, no hay cosa mas excelente para el mal de los ojos.

Ruda, sus secretos.

Virtudes de la ruda.

Agenjos, sus secretos, y virtudes.

¶ En los huertos se planta el agenjo, tanto por su olor, quanto por la mucha utilidad, y provecho que de él se saca para la salud del cuerpo. Esta yerba llamada agenjo, ó absintio, entre muchas virtudes que tiene, que son infinitas, y admirables, tiene una, que conforta el estómago, y de ello se hace un vino admirable para esto, que se llama vino de agenjos. La decoccion de sus raices, y de la grama, con algunos pimpollos tiernos de agenjos, cura la etiquez. Su conserva hecha de una libra de los cabos tiernos del agenjo, con tres libras de azucar, cura la hidropesía antigua usándola á menudo. Las hojas del agenjo puestas en la ceniza, y mezcladas con ungüento rosado, vuelve los cabellos negros.

Salvia, sus secretos, y virtudes.

¶ Se planta la salvia del pimpollo de ella en la Primavera, y en el Otoño: sus raices se crian mucho con la ceniza de la colada: conviene plantarla junto á la ruda, para defenderla de las serpientes, que freqüentan mucho junto á ella. Tiene la salvia una singular virtud, que conforta los nervios rompidos, y flacos, con un vino que se hace en esta ocasion para los que estan tocados de dicha enfermedad. Hácese tambien un sahumerio con decoccion de salvia para la perlesía de las manos, y de otros miembros. Para volver el apetito de comer, y limpiar el estómago lleno de malos humores, conviene usar á menudo de la salvia en la olla, y en las otras comidas.

Yerba buena, sus secretos, y virtudes.

¶ La yerba buena vive bien de los pedazos de sus raices, y de los pimpollos plantados en tierra: no necesita de cultivacion quando esté crecida, ni conviene tocarla con hierro, porque se muere: ni sembrarla cada año, porque donde ha habido de ella, vuelve á poblar con mucha abundancia. La yerba buena tiene virtud caliente, estíptica, y desecativa; y picada, y puesta en forma de emplasto, conforta la debilidad del estómago. Vale tambien muchísimo para cobrar la respiracion, y sentido de los que le han perdido, teniéndola en la nariz. Sus hojas secas, y bebidas en polvo con vino blanco, mata las lombrices de los niños. El que hubiere comido leche, debe luego mascar hojas de yerba buena, para impedir que no se le quaxe en la barriga, por tener esa virtud. Los quesos, de qualquier especie que sean, rociándolos con el zumo de ella, ó con su decoccion, los conserva.

Albahaca, sus se-

¶ Sembrareis albahaca en el mes de Abril, y Mayo, en tier-

tierra gorda, y viene muy presto; y en siendo sembrada, quiere el riego con agua un poco caliente: su simiente, antes de sembrarla, quiere estar en remojo un rato con vinagre: el riego de ella debe ser siempre en el medio dia: al contrario de las demas yerbas, que siempre quieren, y apetecen el riego por la mañana, y á la tarde. Para que se haga grande, conviene que le movais la tierra por el contorno con el dedo muy á menudo, y no con cosa de hierro, que la hará daño.

cretos, y virtudes.

El que fuere tocado del dolor de cabeza, ó teme de estar molestado de ello, debe huir totalmente del olor de ella, porque engendra vehemente dolor; y aun es opinion de algunos, que hace nacer gusanos al celebro, y tambien alacranes, como aconteció á un hombre en nuestros tiempos, como lo refiere el Médico Juan Hollerio, Doctor en Medicina, al principio de su plática. La mayor virtud que tiene la albahaca es, que si alguna muger fuere atormentada en el parto con vehementísimos dolores, si la pusieren una raiz de la planta, con una pluma de golondrina en la mano, parirá muy presto con poco dolor.

Orégano, sus secretos, y virtudes.

¶ Orégano, llamado por otro nombre mejorana silvestre, quiere la tierra áspera, estiercol, y agua hasta que sea grande: quiérese trasplantar de pequeñas plantas: siémbrase de simientes añejas, que quanto mas lo fueren será mejor; y nace, quando está sembrada, en treinta dias. El orégano cocido con vino, y puesto encima de los riñones, quita, y resuelve la dificultad de la orina. El emplasto hecho de orégano, y harina de cebada, cocido todo junto, resuelve la hinchazon. La decoccion del orégano es buena para confortar los nervios, y partes debilitadas. Su simiente bebida con vino, prepara, y dispone la muger para concebir.

Hisopo, sus secretos, y virtudes.

¶ No quiere el hisopo la tierra gorda, mas quiere mucho el Sol. Puédese plantar, y sembrar en la Primavera, y segar en el Agosto, haciéndolo secar, y guardarlo para el invierno. Entre otras virtudes que tiene es para el efecto de los lomos, haciendo caldo de él para tomarle por la mañana en ayunas. Dícese que su xarabe tomado muchas veces con otra tanta agua de vitriolo, ó caparrosa, hace evacuar grande copia de pedrezuelas de los riñones. El hisopo calienta, y deseca en el grado tercero.

Poleo, sus secretos, y virtudes.

¶ El poleo se planta de raiz, y tambien de pimpollo, en el principio del Verano, y florece en medio de Noviembre; y plantado una vez, sirve para siempre, cortándolo una vez en el año, si se riega con diligencia. El poleo es notablemente seco en el grado tercero; y cocido con vino blanco, y bebido, es admirable para provocar el menstruo á las mugeres. El sahumerio de ello hace morir las pulgas. El emplasto hecho del poleo, cocido con vino, mitiga el dolor de la ciática.

Torongil, sus secretos, y virtudes.

¶ La yerba torongil se ha de sembrar, ó plantar en tierra gorda, y no quiere que le de mucho el Sol. Esta yerba tierna es buena para alegrar el corazon, y preserva el ánimo de imaginaciones, y pensamientos melancólicos. Los que desean tener colmenas, para que no se les vayan, y para hacerlas volver, si fueren perdidas las abejas, es buen remedio untarles las caxas con la flor, y hojas del torongil; y al contrario, para sacarlas fuera, fregar las caxas con las flores de la matricaria. Dicha yerba torongil es caliente en el grado segundo, y en el primero deseca.

Manzanilla, sus secretos, y virtudes.

¶ No tiene necesidad la manzanilla de ser beneficiada, bástale ser plantada en tierra seca. Es buena para ablandar, y resolver. Ningun remedio hay mejor para el cansancio, ú debilidad, que el baño de esta yerba. Sus hojas picadas con vino blanco, y dado á beber á manera de pócima, es grande remedio para la quartana quotidiana.

Mejorana, sus secretos, y virtudes.

¶ De simiente nace la mejorana, y plántase de raiz, y de pimpollo, como la salvia; quiere la tierra bien estercolada, y ama mucho la sombra, y el riego á menudo: hácese mas gruesa si se trasplanta al principio del Verano: conviene guardar su raiz de los ratones, que le hacen grande guerra, como lo conocereis con la experiencia. El zumo de la mejorana estrujado, y sorbido por las narices, purga el celebro. El caldo, en el qual habrá hervido esta yerba, es de mucho provecho en el principio de la hidropesía, y para la retencion de la orina. Es esta yerba caliente, y deseca en el grado tercero, y es tenida en bondad en el segundo grado.

Abrótano, sus secretos, y virtudes.

¶ Mejor es el abrótano, que sea plantado de raiz, ú de pimpollo, que no de simiente: no padece calor, ni frio, por eso conviene sea plantado en el huerto en lugar templado. Su simiente, tomando de ella el peso de un escudo, picada juntamen-

mente con algunas hojas de las suyas, con vino blanco, añadiéndole una nuez añeja, con un poco de bolo arménico, todo junto colado, y bebido, es singularísimo remedio, y pócima contra la peste, y todo género de veneno. Las flores, y simiente, picada, y mezclada con aceyte, hecho á modo de uncion, sirve para reprimir el ardor de las calenturas, sean qualesquiera, ungiendo con ello las plantas de los pies, pulsos, y lomos. El abrótano aplicado, tanto por defuera, como por de dentro, mata las lombrices de los niños.

Tomillo salsero, sus secretos, y virtudes.

¶ Tomillo salsero, es una yerba que nace en tierras secas, y ásperas: cógense sus flores en el principio de Mayo, y las curiosas mugeres las hacen coger en ese tiempo, y las ponen á secar á la sombra del sol. Dichas flores sirven, así secas y esmenuzadas, por salsa en muchas comidas, y por eso se le añade en el nombre salsero: cómese con los fiambres de ensaladas de los miembros, ó menudencias de los capones, y gallinas; y se pone tambien con las aceytunas, y con el salar de las anchovas, y en las carnes que se confitan, y ponen en adobo para conserva, que en todo da muy buen gusto; y las mugeres lo usan por la enfermedad del dolor de la madre, haciéndolo hervir con agua, y bebiendo despues dicha agua colada: el tomillo salsero calienta, y deseca en el grado tercero.

Romero, sus secretos, y virtudes.

¶ Quiere el romero la tierra seca, y pedregosa: hácese en todos climas, y principalmente cercano al mar. Hase de plantar en la Primavera, ú Otoño de raiz, ú de pimpollo hincado en tierra: el romero es bueno en tiempo de peste para hacer sahumerio á la casa, porque dicho sahumerio limpia la casa de todo ayre corrupto. Sus hojas y flores bebidas con pimienta y vino blanco, sana la tericia, y amarillez de la carne, y limpia el hígado: su decoccion conforta los nervios rompidos, y flacos: es el romero caliente, y seco en el segundo grado.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LAS YERBAS MEDICINALES mas conocidas, y usadas.

Buglosa, sus secretos, y virtudes.

RAzon será empezemos en este Capítulo por estas yerbas buglosa, consuelda mayor, y menor: la buglosa quiere ser plantada en tierra pedregosa, y seca, y no quiere ser muy cultivada: sus hojas, y raices son excelentísimas para soldar llagas: de donde se saca el adagio, que quien tiene la buglosa, y la consuelda menor, puede hacer higas al Cirujano. La consuelda mayor se hace en lugares húmedos, y tiene las propias virtudes de la buglosa en soldar las llagas; de tal suerte, que metiendo de ésta yerba, ó raiz en la olla donde haya muchos pedazos de carne, los hará unir, y soldar unos con otros: su raiz seca, y polvorizada, es buena para volver las tripas adentro, que salen fuera á los muchachos, y para el fluxo de vientre. El emplasto de las raices de la consuelda mayor con harina de habas, aplicado encima del lugar donde sale la tripa de los muchachos, es importante remedio.

Consuelda mayor, sus secretos, y virtudes.

Consuelda menor, sus secretos, y virtudes.

¶ La consuelda menor quiere la tierra gorda, y en lugar que no le dé mucho el Sol: nace de simiente, y se planta de raiz: tiene la propia virtud de la buglosa, y de la consuelda mayor, y en particular para soldar las llagas interiores del cuerpo, donde no se puede poner emplasto, ni ungüento; y así se ha de beber á menudo del zumo hecho de sus raices, y hojas. Tambien tiene virtud de reprimir el fluxo de sangre.

Malva, sus secretos, y virtudes.

¶ Como la malva sea yerba que se hace por todas partes, no tenemos necesidad de saber el cómo, y de qué manera, y quándo se siembra, porque á todo tiempo es bueno sembrarla, si bien será mejor en el Otoño. La malva, quanto mas pequeña es mejor: quiere la tierra gorda, y húmeda. Conviene notar una cosa maravillosa de ella; y es, que su flor, y hojas se abren quando sale el Sol, y en poniéndose se encierran, como lo hacen tambien las flores de todos meses. Sirve tambien la malva de relox en tiempo nubloso, pues se vuelven siempre al rededor, segun el movimiento del Sol. Todas las malvas tienen grande virtud para madurar, y molificar. Sirven para eva-

cuar el cuerpo, particularmente para apaciguar el dolor de los riñones, y la orina. El zumo de ellas mezclado con aceyte, cura la picadura de las abispas: el dicho zumo mezclado con vino, ayuda mucho al parto de las mugeres: las hojas picadas, y amasadas con hojas de sauce, y con aceyte rosado, quitan la hinchazon, y dureza de la madre.

Hortigas, sus secretos, y virtudes.

¶ Hortigas, son unas yerbas, que no tenemos que buscar el modo, y manera de sembrarlas, porque ellas, sin este trabajo, producen mucho: todavía no estan ellas sin algunas propiedades, y virtudes, así la que pica, como la que no pica: las hojas, y en particular la raiz de la que no pica, majada, y puesta en la nariz, reprime el fluxo de sangre de ella: lo propio hace el zumo, fregándose la frente con él: las hojas de las que pican, picadas, y amasadas con un poco de mirra, y aplicadas en forma de emplasto encima del ombligo de las mugeres, tiene grande virtud de provocarlas el menstruo: el mismo zumo bebido por cierto tiempo, hace orinar, y romper las piedrezuelas de la vexiga: aquellos que tienen tos con grande flema, y no la pueden sacar abundantemente, tomen algun xarabe, ú decoccion pectoral, y mézclenle el peso de medio escudo de simiente de hortigas, sutilmente polvorizado. Tiene otra virtud la hortiga, que si la meteis en la olla de la carne, hará que se cueza mas presto.

Merculiar, sus secretos, y virtudes.

¶ La yerba merculiar no es necesario sembrarla, que sin esto, ni preparar la tierra se hace demasiado. En la viña se debe mirar, y no sembrar, porque el vino toma su sabor, y lo hace agradable en el beber. El zumo de esta yerba hace fecunda la muger, y le provoca el menstruo: sácale tambien los derechos despues de haber parido. Su decoccion bebida, hace purgar el cuerpo, ó tomado en servicio.

Parietaria, sus secretos, y virtudes.

¶ No necesita la tierra cultivada la yerba parietaria, por estar tan á mano, y hacerse de ella en muchas partes, particularmente en las paredes, y muros viejos. El emplasto hecho de esta yerba con sebo de buey, ú de cabron, es singular remedio para la gota caida. Sus hojas fritas con manteca fresca, ó enjundia de capon, puesto en forma de emplasto encima de la barriga, mitiga el dolor de la cólica. El zumo de esta con vino blanco, y aceyte de almendras dulces fresco, de todo partes iguales, alivia el dolor de la piedra. El emplasto hecho de esta yer-

yerba verde, y amasada con migajas de pan, y aceyte de azucenas, rosado, y de mazanilla, resuelve las postemas que vienen á los pechos de las mugeres.

Azaro, sus secretos, y virtudes.

¶ Azaro, yerba así nombrada, y en latin *vulgavo*, quiere la tierra seca, y no muy gorda: apetece mucho la sombra: hácese mejor de planta, que de simiente. Su raiz seca, y polvorizada, es buena para la calentura quartana, tomando de ella el peso de un escudo con vino blanco.

Lengua cervuna, sus secretos, y virtudes.

¶ La yerba llamada lengua cervuna, y por otro nombre yerba del bazo, quiere ser plantada en tierra pedregosa, y húmeda, ú debe estar junto alguna corriente de agua; y faltándole esto, quiere ser regada á menudo. No conviene cortarle sus raices, sino solo las hojas, por lo que no se puede sembrar, por no producir simiente. Su decoccion hecha con vino blanco sirve para la opilacion del bazo, y para los que tienen calenturas quartanas.

Llanten, sus secretos, y virtudes.

¶ No es necesario tener cuidado de sembrar el llanten, ni tampoco de plantarlo, por lo que se hace de ello en muchas partes: solo se debe estimar por su grande virtud. El zumo del llanten exprimido, y sacado de sus hojas, y bebido la cantidad de dos onzas, poco mas, ó menos, dos horas antes de la accesion, y exceso de la calentura terciana, la disminuye mucho. Hácese de él un maravilloso defensivo para el fluxo de sangre de las narices, tomando de su zumo, con clara de huevos, y bolo arménico lo que bastare de cada uno, aplicándole en forma de emplasto en la frente.

Angélica, sus secretos, y virtudes.

¶ Angélica yerba, que en latin se llama *smirnium*, quiere ser sembrada en tierra bien cabada, y regada mediocremente. Su raiz es excelentísima contra la peste, y todo género de veneno. El que tuviere un pedazo de su raiz en la boca, ó por la mañana bebiere una taza de vino, en el qual haya estado infundido un pedazo de esta raiz, no será en todo aquel dia inficionado de ayre corrupto. Las hojas de esta yerba, picadas, y amasadas juntamente con hojas de ruda, y miel, aplicado en forma de emplasto en la mordedura del perro rabioso, ú de la serpiente, lo curará. Dicha yerba puesta en la cabeza del que estuviere con calentura, le quitará el ardor de ella.

Cardo santo, sus secretos, y virtudes.

¶ Es una yerba el Cardo santo, que para contra la peste no tiene menos virtud que la yerba angélica, siendo tomada por

por dedentro, ó aplicada por defuera. El que tuviere calentura, ora sea quartana, ó terciana, la qual empiece con frio, la cura tomando por la mañana tres onzas de agua de cardo santo, ú de su decoccion, ó el peso de un escudo de su simiente polvorizada.

El mismo remedio es bueno para el mal de costado. Su decoccion hecha con vino es buena para quitar el dolor de los riñones, y la cólica, y para matar las lombrices, y tambien para hacer sudar.

El cardo santo, ora sea verde, ó seco, tomado por dedentro, ó aplicado por defuera, cura las úlceras malignas; y para esto ordenan los Médicos, que se mezcle en las decocciones, que se hacen para el morbo gálico, esta yerba.

Ala, sus secretos, y virtudes.

¶ Por no tener fuerzas la simiente para producir de la yerba ala, no se siembra, antes se debe plantar de los pimpollos, sacados de su raiz con destreza: quiere ser plantada en tierra muy bien cultivada, y estercolada: es bueno plantarla en Febrero, muy clara, que haya espacio de mata en mata tres pies, porque hace las hojas muy grandes, y sus raices se extienden mucho en la tierra. El vino, en el qual su raiz haya estado infundida por espacio de veinte y quatro horas, es excelentísimo remedio para el dolor de la cólica. La misma raiz freqüentada, y en particular en decoccion, provoca la orina, y el menstruo á las mugeres.

Celidonia mayor, sus secretos, y virtudes.

¶ Dícese que la celidonia mayor se cria en qualquier tierra: el tiempo de sembrarla es en Febrero: dura dos años, y despues que ha granado, se quiere cortar á dos dedos de la raiz. El zumo de sus flores mezclado con miel, saca las cataratas de los ojos, y deseca las úlceras.

Valeriana, sus secretos, y virtudes.

¶ Valeriana es yerba que quiere la tierra húmeda, y bien estercolada, y el riego á menudo. Las mugeres acostumbran aplicar sus hojas á los pulsos de los que tienen calentura; mas como la valeriana sea caliente, antes la aumenta, que la mitiga; y así fuera de mas utilidad valerse de ella para el dolor de costado, y para provocar la orina, y tambien para la purgacion de las mugeres.

Betónica, sus secretos, y virtudes.

¶ Esta yerba betónica quiere ser sembrada en tierra húmeda, y fria junto á algunas paredes, para que la hagan sombra, porque no es muy amiga del Sol. Su decoccion hecha con vi-

vino blanco, quita el dolor de los riñones, y rompe las pedrezuelas, y sana la tericia, ó amarillez. Sus hojas amasadas, y aplicadas en forma de emplasto, curan muy presto las llagas de la cabeza. El emplasto hecho de sus hojas con enjundia de puerco, hace abrir los carbunclos, y qualquier suerte de apostemas.

Camadreos, sus secretos, y virtudes.

¶ Nace la yerba llamada camadreos fácilmente, y sin trabajo. Plántase tomando de sus pimpollos, poniéndolos en tierra húmeda, y quiere el riego á menudo para crecer mucho. Tiene virtud contra la peste, y ponzoña. A mas de esto, su decoccion tomada en bebida por ciertos dias, cura las calenturas tercianas, y la opilacion del bazo, y hace orinar.

Fárfara, sus secretos, y virtudes.

¶ Fárfara, es una yerba, que por otro nombre se llama uña de caballo: quiere ser plantada en tierra húmeda, y quiere el riego á menudo. Al contrario de sus raices nace una superfluidad, y excremento, la qual se coge, y se limpia muy bien, y despues se envuelve con un paño de lino, y un poco de salitre, haciéndolo cocer un poco con legía: despues hareis que se enjugue, y se seque en el Sol, y queda hecho una yesca excelentísima para sacar fuego con pedernal, y eslabon; y tan facil, que en los primeros golpes se enciende. Entre otras virtudes que tiene esta yerba, una en particular es, que tomándola en decoccion, ó xarabes, ú de otra manera, mezclando en dicha decoccion algunos pimpollos de hisopo, y algunos higos, conforta los lomos, y partes pectorales.

Peonía, sus secretos, y virtudes.

¶ Peonía yerba, así el macho, como la hembra, quieren ser plantadas en tierra seca, y que participe mucho del Sol: su simiente á solas, ó con corteza de encina, puesta, y levantada del cuello, preserva de la apoplegía.

Betónica, sus secretos, y virtudes.

¶ La yerba llamada betónica, que por otro nombre la llaman la yerba de los lazarosos, así el macho, como la hembra, quieren el lugar, y tierra propiamente como la peonía: esta yerba es muy estimada por su virtud. El zumo sacado de sus hojas, ó su agua destilada, sana, y cura qualquiera suerte de llagas, así nuevas, como viejas; y tambien dicha agua trae perfecta salud á los leprosos bebiéndola á menudo, por lo qual muchos la llaman la yerba de los leprosos.

Madresilva, sus secretos, y virtudes.

¶ Madresilva es aquella yerba, que los Boticarios llaman *millium foliis*, y es mejor sembrarla que plantarla: quiere la tier-

tierra seca, y pedregosa, y lugar quieto. El zumo de sus hojas, y su simiente polvorizada, y bebida con vino blanco, tiene singular virtud contra las pedrezuelas, y arenas de los riñones.

Corazoncillos, sus secretos, y virtudes.

¶ Corazoncillo es la yerba, que por otro nombre se llama yerba de San Juan, y en latin *hipericon*: quiere la misma tierra que la madresilva. El zumo de sus hojas, y flores cura las llagas. Su simiente bebida con vino blanco, preserva, y libra de las calenturas tercianas. Sus flores estan muy en uso para sanar las heridas, golpes, y llagas, y podreis usar de ellas de esta suerte: Tomareis del fruto del olmo, que es un licor que se halla dentro de unas hinchazones que se hacen en sus hojas, y dando en dicha hinchazon con una punta de tixera, sale un licor como de terebentina, y con estas flores del corazoncillo, y rosas que esten para abrir, puesto todo dentro de un vaso de vidrio con aceyte, lo pondreis al Sol hasta que esté consumido, despues lo colareis, y lo conservareis para el uso de ello, para heridas, llagas, y golpes.

Iba, sus secretos.

¶ Quiere la yerba Iba la tierra blanda, y pedregosa: es mejor plantada, que no si se siembra. La planta entera hervida con oxîmiel, cura la tericia, y amarillez de la carne, provoca el menstruo, hace orinar, y es única contra la gota ceática, tomada tanto en bebida, quanto aplicada en forma de emplasto encima de las nalgas.

Mostaza, sus secretos, y virtudes.

¶ Dícese de la mostaza, que quiere la tierra gorda: siémbrase en el Invierno no muy espesa, y quiere el riego á menudo; y en las tierras donde ella se hace, es muy dificultoso sacarla de ella, porque su simiente se conserva en la tierra cinco años, y quanto mas nueva es mejor para sembrar, y tambien para comer. Se conoce su bondad gustándola entre los dientes: si es verde dentro es buena; y si se mostrare blanca, es señal que es añeja, y esta no es buena para sembrar, ni para comer. Será bueno en el huerto trasplantarla; y si la quereis para simiente, no conviene que se trasplante. Es la mostaza caliente, y seca en el quarto grado: su simiente picada, y puesta debaxo de la lengua vale mucho para la perlesía de la lengua, y para qualquier otra parte, poniéndola encima del lugar enfermo, con un talegoncillo lleno de ella, en que primero haya hervido con buen vino. El polvo de ella sorbido por las narices, purga las superfluidades del celebro: su decoccion apacigua

el

el dolor de los dientes, procediendo de frialdad, y bebida, rompe la piedra de la vexiga, y provoca el menstruo á las mugeres. El aceyte de la simiente de la mostaza es excelentísimo para la gota ceática, y tambien para la debilidad de los nervios.

Acederas, y Pimpinela, sus secretos, y virtudes.

¶ Hácense las acederas, y la pimpinela con grande abundancia por los prados; y si las quereis sembrar, sea en la Primavera en tierra gorda, y quieren al principio mucho riego; y traspuestas, dexadlas crecer despues á su perfeccion: no temen el frio, ni yelo, ni la agua, aunque sea con abundancia. Las hojas de la acedera asadas entre el rescoldo, tienen virtud singular para resolver, y echar el humor de los ojos. Su simiente polvorizada, y bebida con agua, ó con vino, cura la disenteria, ó cámaras de sangre. Puesta dicha yerba con vinagre, y comida por la mañana en ayunas, es preservativo para la peste. Sus hojas picadas, y puestas encima de los pulsos, mitigan el ardor de la calentura.

De la pimpinela de los huertos se come en ensalada, la qual tomada en bebida, es singular remedio para reprimir el fluxo de sangre, el menstruo de las mugeres, y el fluxo de vientre; y tambien es bueno para desecar las llagas, y úlceras, aplicándola en forma de emplasto, y es muy estimada en tiempo de peste. Dícese, que usando mucho de esta yerba, preserva de enfermedades peligrosas.

Matricaria, sus secretos, y virtudes.

¶ Matricaria es yerba que quiere la tierra de la propia suerte que la quiere la artemisa, abaxo puesta, y son, como quien dice, de la misma virtud, ambas á dos señaladas para el mal de madre: no menos estimada la matricaria en ese particular. Sus flores, y aun sus hojas picadas, y puestas en los dientes, ó en la oreja de la parte donde duelen, les quitan el dolor, porque hacen destilar por la boca el humor.

Artemisa, sus secretos, y virtudes.

¶ Bien le quadra á la yerba llamada artemisa, así en el sembrar, como en el plantar el lugar seco.

Tiene singular virtud contra todas las enfermedades de la madre, porque sus hojas puestas dentro de un saquillo de lienzo, ó en forma de emplasto caliente debaxo del ombligo, provoca el menstruo, y da remedio á la madre. Sus hojas picadas con aceyte de almendras dulces, y aplicadas en el estómago, le mitigan el dolor. Quando la muger tiene trabajos en el parto,

ó

ó no puede echar las parias, no hay cosa mejor que aplicarle debaxo de la vexiga, ú del ombligo un emplasto hecho de esta yerba cocida con harina de cebada; mas conviene quitarle luego, porque atraerá la madre fuera, quanto mas las parias: el zumo de ella mezclado con yemas de huevos cocidos, manteca de puerco, y simiente de cominos, todo junto puesto en forma de emplasto encima de la madre, quita todo el dolor á las mugeres despues de haber parido.

Azara, sus secretos, y virtudes.

¶ Pide la azara tierra seca, y lugar umbroso: quiere antes ser plantada, que sembrada: su raiz seca, y hecha polvos, es muy buena para la calentura quartana, tomando de ellos el peso de un escudo con vino blanco.

Verbasco, sus secretos, y virtudes.

¶ El verbasco es una yerba que le quadra qualquier tierra pedregosa, y arenosa: el zumo sacado de su raiz estrujado en un vaso con media onza de vino aloque, ú de malvasía, tomándole al principio de la calentura quartana, la hace parar del todo.

Culantro, sus secretos, y virtudes.

¶ Quando querais sembrar el culantro, tomareis la simiente mas añeja que halláreis, porque nace mejor, y vale mas: quiere la tierra gorda, y húmeda. El uso excesivo del culantro trae dolor de cabeza, y enturbia el celebro: comido despues del pasto, ayuda á la digestion, y disipa las ventosidades: el culantro amasado con vinagre, y esparcido encima de la carne, la preserva de corrupcion: su simiente provoca el menstrno á las mugeres; y se dice, que tantos granos como tomaren de esta simiente, tantos dias durará la purgacion.

Eneldo, sus secretos, y virtudes.

¶ Vale mas el eneldo que sea plantado, que no sembrado, y quiere la tierra templada, y se hace mas grande; y quando se siembra, no es necesario cubrirle de tierra, porque no es peligrosa de que se la coman las aves. Tiene el eneldo una virtud en provocar la orina, y ayuda mucho á la digestion: débese sembrar en Marzo, y muy espeso; y si esta simiente es comida por la mañana en ayunas, es buena para aquellos que les huele mal la boca, y desean tener buen dia. Hace tambien venir leche con abundancia á las mugeres.

Cominos, sus secretos, y virtudes.

¶ Si quereis tener buenos cominos, habéislos de sembrar en tierra gorda, y al ponerse el Sol; y en el principio de Mayo se hacen mejores; y quieren ser regados luego que fueren sembrados, y despues de nacidos muy á menudo: su simiente to-

ma-

mada por la boca, resuelve las ventosidades, quita la tontez, y dificultad de orina. Para quitar la señal de algun golpe, ó la cicatriz sin llaga, es bueno aplicarle presto encima polvos de cominos sutiles, y bien calentados al fuego.

Hinojo, sus secretos, y virtudes.

¶ Débese sembrar el hinojo en la Primavera, y Otoño; pero el dulce no se quiere sembrar tan presto, porque viene mas dulce, y hace el grano mas grueso. Quiere el hinojo la tierra seca, y que le dé el Sol; y si quereis que se haga dulce, pondreis su simiente dentro de higos secos, sembrándola despues, ó pondreisla en la tierra con un poco de miel. Esta yerba, tanto las hojas, quanto la simiente, es excelenre para clarificar la vista, y se destila agua de hinojo para dicho efecto mezclada con miel. Su simiente es buena para reprimir las ventosidades que proceden despues de comer, aunque trae poco nutrimento al cuerpo, y es de dura digestion.

¶ La freqüencia de esta yerba trae abundancia de leche á las mugeres.

Azafran, sus secretos, y virtudes.

¶ Medianamente quiere el azafran la tierra gorda, y en parte donde hayan sido plantadas cebollas: no ama mucho el agua, y teme los ratones, y los topos; y es mejor plantado de su misma cebolla, ó raiz, que de la simiente. Plantase en el Abril, ó Mayo con el Sol; y quando se cogen estas raices, ó cabezuelas para volverlas á plantar, mirareis sean con sazon, haciendo de ellas unos montones, dexándolas al Sol por espacio de diez dias: despues las volvereis á plantar, poniéndolas medio pie distante una de otra, y tres dedos de hondo. Algunos hay que las plantan desde Agosto hasta medio Septiembre, y se dexan dos, ó tres años en la tierra, entrecabándolas todos los años en el mes de Abril, ó Mayo, que entonces las yerbas se secan con el cabar, y se calcen dos pies por el contorno, sin tocar las raices, quedando ellas dos dedos de hondo. Despues, quando sus flores estén en sazon, que será por el mes de Agosto, las cogereis en saliendo el Sol, y las guardareis en parte seca, y enjuta.

Conocerse ha el buen azafran por el color, que en tocándole con los dedos luego los tiñe, y si tuviere el olor un poco acedo, y no se rompe voluntariamente. El azafran tomado en poca cantidad, es bueno para la digestion. Preserva de no emborracharse, y cura la mordedura de las serpientes.

Ten-

Espárragos, sus secretos, y virtudes.

¶ Tendreis muchos espárragos todo el año, si despues de haberlos cogido luego los cabais las raices, porque vuelvan á salir de nuevo. Si tomais cuernos de los carneros marinos, y de ellos haceis polvos, y los echais en tierra, nacerán muchos espárragos, regándolos á menudo.

Dicen otros, que si tomais cuernos de carneros enteros, agujereándolos en algunas partes, plantándolos despues, darán muchos espárragos. Los espárragos son provocativos de orina. Las raices aplicadas á los dientes que duelen, les quita el dolor.

Su decoccion bebida, y continuándola á menudo, rompe, y resuelve la piedra.

Cáñamo, sus secretos.

¶ Sembrareis el cáñamo en tierra bien cabada, y estercolada en el mes de Marzo, en Luna nueva, en lugar que no pueda hacerle daño el viento; y así será bien en tierras donde el viento da mucho, que se siembre mas tarde: verdad es, que el que se siembra temprano, está mas en la tierra, y así lleva mas obra, por tener mas pellejo, y lo cogereis en Agosto, en Luna vieja, ó quando viéreis está en sazon que muda el color.

Su simiente es buena para engordar las gallinas, y otras aves. Débese notar de la dicha simiente, que de ella misma sale, y nace el macho, y hembra.

Lino, sus secretos.

¶ El lino no se debe sembrar en todas partes, por lo que no da ningun provecho á la tierra; y quiere que sea muy gorda, y medianamente húmeda, y que sea muy movida, y hecha como polvo. Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo tendrá cuidado quando vaya creciendo de que no se enlace, y envuelva una cama con otra, que de otra manera seria contrahecho, y manco; y no solo se debe contentar de hacerlo una vez, sino muchas veces: tambien quando sea maduro, y con sazon, lo cogerá, y hará lo demas que se debe hacer con él hasta haber hecho el lienzo para su casa. De la simiente de linaza se hace un aceyte, el qual, por mucho frio que haga, no se yela.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LA YERBA TAN MARAVILLOSA, llamada Tabaco, ó Nicociana.

Tabaco, sus secretos, y virtudes.

GRandes son los maravillosos secretos de esta yerba, ó planta, llamada Tabaco, que por ser venida no ha mucho tiempo á España, y Francia, se pone ella sola en un capítulo. Esta planta fué llamada primero en Francia Nicociana, tomando el nombre de aquel que primeramente dió cognicion de ella en Francia, y la traxo para el servicio de la República: despues algunos la llamaron la yerba de la Reyna Madre, por habérsela trahido primeramente á ella, y despues dada á otros particulares. Otros la han llamado la yerba del Gran Prior, porque este Señor la sacó á luz, y hizo que viniese á tanta estimacion por sus diversos efectos; y así es mejor nombrarla Nicociana, que es el nombre de aquel que primero la traxo á Francia (para con esto honrarle), por haber trahido una yerba tan singular por estas partes; de la qual entendereis la historia entera, y verdadera. Mestre Joan Nicot, Consejero del Rey de Francia, Embaxador de su Magestad en el Reyno de Portugal el año de 1558, 59, y 60, estando ya en dicha Corte, fué un dia á ver el huerto del Rey; y á lo que estuvo dentro, un Gentil-Hombre, Guardian, ó Custodio del dicho huerto, le dió esta yerba florida, la qual dicho Embaxador la hizo llevar á su huerto, donde dicha yerba creció, y multiplicó en grande manera. Fué advertido un dia por un page suyo, que un criado, pariente del dicho page, habia hecho prueba de ella picada, y de su licor habia puesto encima de un cancro, el qual tenia en la nariz, con que halló grandísimo remedio; y continuándolo por espacio de ocho dias, al cabo de ellos quedó del todo curado. Poco tiempo despues el cocinero de dicho Embaxador se cortó todo el dedo pulgar de la mano; y siendo socorrido con dicha yerba, fué curado dentro de seis dias, y desde entonces esta yerba comenzó á ser muy nombrada por toda la Corte de Lisboa, y á voces la iban llamando la yerba del Embaxador. Algun tiempo despues llegó un hombre viejo, padre del page del Embaxador, el qual tenia una llaga vieja de dos años

Para el cancro.

Heridas, y tajos en la carne.

años en la pierna, que le tenia muy afligido; y pidiéndole de esta yerba, se la aplicó de la manera que hemos dicho arriba en la pierna, quedando al cabo de doce dias curado; y publicada la cura, fué tenida en mejor estima, y muchos venian de lexos á buscarla. Entre otros que vinieron fué una muger, la qual tenia la vista, y toda la cara cubierta de una corteza como una máscara, á la qual el Embaxador la hizo dar de esta yerba, y la mostró el modo de cómo se la debia aplicar; la qual aplicada, al cabo de ocho dias fué curada perfectamente, y se presentó delante del dicho Embaxador, mostrándole como habia sanado con la dicha yerba. Despues vino un Capitan con un hijo suyo, enfermo de lamparones, en casa del Embaxador, con intento de enviarle á Francia para ser tocado del Rey; y haciendo la prueba de dicha yerba, se conocieron dentro de pocos dias grandes señales de remedios; y finalmente sanó de dichos lamparones. Viendo el Embaxador los grandes efectos de dicha yerba, y habiendo oido, que Madama de San German tenia una úlcera en el pecho, la qual se le habia convertido en cancer, no habiendo hallado remedio alguno, la aplicó dicha yerba, y consiguió su curacion; por lo qual la Condesa de Rufe, habiendo buscado todos los famosos Médicos de aquel Reyno por sanar de una costra, que tenia en los ojos, la qual nunca la habian podido curar, se determinó de comunicarlo al Rey Francisco, y á la Reyna Madre, y á otros muchos Señores de la Corte, por la experiencia que tenia de dicha yerba para la dicha enfermedad, y se logró su curacion por medio de ella, como él lo tenia probado; y principalmente dió Monsieur Guiernaco, Gobernador de la Rochela, el qual hizo beber del agua de esta yerba, mezclada con agua de eufrasia destiladas á un hombre para el mal de asma, y fué curado.

Llaga vieja.

Para costras del rostro.

Para los lamparones.

Mal de asma.

¶ Esta yerba hace el tronco grueso, velloso, y viscoso: la hoja muy larga, y ancha, vellosa, y melosa, alta de cinco, ó seis palmos: en nueve meses hace hojas, y flores, y simiente en unas caxuelas: se trasplanta, y se siembra, y quiere la tierra cálida, gorda, con estiercol bien podrido, que esté convertido en tierra, y que esté junto algun muro, ó pared, porque esté guardada del Norte, y la dé el Sol: quiere ser guardada de todos vientos, porque como sea ella muy alta, y tierna, la harian grande daño: quiere el riego á menudo, en particular

Calidades de esta yerba.

quan-

quando el tiempo es seco, y teme mucho el frio; y para guardarla del frio, conviene en el Invierno hacerla algun cubierto, y al medio dia descubrirla para que la dé el Sol de lleno.

Cómo se siembra esta yerba.

Para sembrarla, conviene hacer un agujero de un dedo de hondo en la tierra, y meter una caxuela de su simiente, que tenga hasta quarenta, ó cincuenta granos, y cubrirla de tierra: son necesarios tantos juntos, porque si no se ponen sino quatro, ó seis granos, la tierra los ahogaría; y siendo tantos, nacen mejor. Tambien se pueden sembrar como las lechugas, y otras yerbas: si el tiempo vá seco, conviene regarla. Quando sea nacida, que fuere encima la tierra, agujereareis la tierra por el contorno de ella, y regarla despues, y sutilmente sacareis las matas de una en una para trasplantarlas, y ponerlas cerca de reparo, y lugar, como está dicho, y eso sea quatro pies lejos una de otra, y sean regadas á menudo. El tiempo de sembrarlas debe ser en el principio de Abril.

Modo de aplicar dicha yerba, y el regimiento.

Quanto á su virtud, ella sana, y cura cancros, todas maneras de plagas, y llagas viejas, heridas, fuego pastoril, fracturas, y rompeduras malignas, majando las hojas de esta yerba en un almirez, estrujando el zumo, y aquello aplicado encima de las dichas enfermedades, guardándose de comer cosa salada, agria, pimienta, y el vino muy templado.

Para hidropesía.

Sus hojas secadas á la sombra, y no al Sol, viento, ni fuego, despues poniendo de ellas en un braserillo de fuego, y tomando aquel sahumerio por la boca con un colador, teniendo la cabeza cubierta, hace destilar, y salir por la boca grande cantidad de agua viscosa, y flemática, dexando el cuerpo limpio por buen tiempo; y de esa manera con este sahumerio cura la hidropesía, principalmente si no está apoderada, y envejecida. Hácese tambien un ungüento con otras cosas muy esenciales para llevar lejos; mas ella sola, como se ha dicho, aplicada, es de mejor eficacia, y provecho. Tambien se puede preparar un ungüento, que es muy importante remedio para encarnar, y consolidar todas, y qualesquier maneras de llagas. El modo de hacer dicho ungüento, es el que se sigue.

Encarnar, y consolidar todas maneras de llagas.

Ungüento.

Tomareis una libra de hojas frescas de esta yerba tabaco, y picaréislas muy bien, y pondréislas con cera nueva, resina, y aceyte, de cada uno tres onzas, y haréislo hervir todo junto, hasta que el zumo del tabaco esté consumido: despues le añadi-

direis tres onzas de terbentina de habete, colando. y exprimiéndolo todo junto con un paño: despues guardarlo para usar de ello quando fuere necesario. Ya se sabe el polvo de esta yerba quan usado es en España, y en todo el mundo, y el provecho que hace para la salud del cuerpo, y destilacion de la cabeza.

CAPITULO UNDECIMO

SECRETOS DE LAS PLANTAS, Y YERBAS de flores.

VIenen bien los rosales, si se plantan, y siembran en Febrero de planta con raices, ú de ramo cortado de argueza de dos pies, y plantada en tierra, que sea poco húmeda, y que esté dentro de tierra un pie, y al cabo de cinco años se han de cortar todos sus ramos para que de nuevo vuelvan. Al trasplantarlos, se pondran en lugar que esten arrimados en parte de paredes, ó que tengan otra cosa por arrimaderos, y los pondreis dos, ó tres pies lejos los unos de los otros, y que sea en tierra no gorda, ni barrosa, ni húmeda, sino seca; y si fuere sembrada, viene tarde. *Rosales, sus secretos.*

Las rosas darian mas olor de lo acostumbrado, si junto de los rosales plantáredes ajos, porque las que no dan mucho olor, es por respeto de la frialdad, y con el calor de los ajos se les va aumentando. El rosal os dará rosas por el Enero, si regais el rosal al medio del Verano dos veces cada dia, á la mañana, y á la tarde. Tendréislas al tiempo de las manzanas, si lo ingeris de escudete encima de un manzano. Tendreis rosas tempranas: *Quod proprium est magis mulierum.* En el Invierno cabareis los rosales dos pies al contorno de hondura; y el riego sea con agua caliente por mañana, y tarde para que se den mas priesa; y de otra manera las hareis que sean tempranas, plantando los rosales en unas macetas un poco grandes, tratándolas con el mismo cuidado, y solicitud que se ha dicho en las calabaceras, en el Capítulo de las frutas de las yerbas. Dídimo. *Para que las rosas den mas olor del acostumbrado.*

Tendreis rosas todos los meses del año, plantando rosales todos los meses, estercolando, y regándolos: advirtiendo, que en las regiones frias, y que corre mucho el Norte, no se puede hacer. *Rosas todos los meses.*

Hareis que las rosas coloradas sean blancas, si quando empiezan á abrir las sahumais con azufre.

Rosas amarillas.

Si quereis que los rosales hagan las rosas amarillas, plantareis una planta de retama cerca de un rosal, y hareis un agugero en el tronco de la retama con un barreno, metiendo despues por el agujero una varilla del rosal, que entre un poco con fuerza, y entrambas partes del agujero soldareis con barro bien amasado con estiercol de buey, atándola de modo, que el viento no le pueda hacer daño en moverle: despues quando el ingerto estuviere unido con la dicha retama, que será en dos años, ó menos, cortareis la varilla del rosal junto á la retama, porque el ingerto vive de la sustancia de la retama; y tambien cortareis la retama á un dedo encima del ingerto, y de esta manera os dará las rosas amarillas, y lo propio hareis con los jazmines.

Vacreo. *Rosas verdes, y amarillas, ó azules.*

Hareis tambien las rosas verdes, amarillas, ó azules de color de cielo, si cortais el rosal junto á las raices, porque eche de nuevo; y si las quereis verdes, ingerireis de cardenillo las raices: si de amarillo, las ingerireis de eruves de nacar; y si azules, de añil, todo molido sutilmente; y advertir de no meterle oro pimente, ni otra cosa semejante, porque con la malicia, y ponzoña que tienen, matarian la planta: despues echareis estiercol al contorno del rosal, y irá tomando virtud de las colores, echando pimpollos nuevos; y no se debe regar sino con necesidad, y no mucha agua.

Rosas, y claveles de diversas colores.

Tambien hareis rosas, y claveles en poco tiempo de diversas colores, tomando tierra gorda quanta quisiéredes, y la secareis muy bien al Sol, hasta que esté en polvo, y la pondreis en una maceta, y en ella plantareis algunas plantas de rosales blancos, ú de clavellinas blancas, porque hacer mudanza en las flores, se hace mejor en las blancas, que en las coloradas. Habeis de advertir, que estas plantas no las habeis de regar de otra agua, sino con las siguientes.

Si quereis sean coloradas, tomareis brasil raspado quanto necesario fuere, y lo pondreis con agua á hervir en el fuego, hasta que se consuma de las quatro partes la una del agua, y en el primer hervor le echareis un pedacito de alumbre, como una nuez, para sacar, y despertar el color. Si verdes, tomareis granos de espinos de majuelos no maduros. Si de color de

de oro, tomareis de dicha simiente madura, haciendo la misma decoccion, como se ha dicho del brasil. Y si negros, tomareis agallas, vitriolo, ó caparrosa cocido con agua, y con cada una de estas aguas hareis el color que quisiereis, regando dichas plantas dos veces al dia por la mañana, y por la tarde, teniendo cuidado de no dexarlas fuera al sereno, ni á la lluvia, porque no se mojen del rocío, ni de otra agua mas de la que se ha dicho arriba. Habeis de entender, que aunque hemos dicho arriba que con estas aguas mudaremos el color de las flores, no del todo, ni de todas partes, porque el natural de la que es blanca, no puede dexar de una parte, ú de otra de ser blanca; y si colorada, lo propio. Si la planta de las flores, que fuere blanca, ó colorada, la regáreis de una parte con un color á la tarde, y á la mañana de otro color á la otra parte, yendo consecutivamente regándolas de todas las colores de la una en la una parte, y de la otra en la otra, mirando, y advirtiendo, que en donde se pone la agua verde, echeis siempre verde, y en donde colorado, colorado, y así de las demas, de esta manera hareis flores de tres colores con la suya propia.

Conservar las rosas, y flores.

Conservareis las rosas, y flores, si las cogeis quando empiezan á florecer, antes que esten abiertas, y luego hendireis una caña verde, que no esté desarraygada de su lugar, y pondreis las rosas, y flores dentro del vacío de un nudo á otro, y despues la volvereis á juntar, atándola que no puedan respirar por ninguna parte, y se conservarán todo el año frescas.

De otra manera las tendreis frescas, y conservadas si haceis un vaso de encina, y lo hinchis de rosas, y flores por abrir, y lo tapais muy bien, que no pueda entrar agua, ni ayre, y lo poneis dentro del agua en un pozo, ú de algibe, ó en una corriente de agua; y quando hayais menester de ellas, las sacareis del dicho vaso, poniéndolas en una manzana, ó con vinagre al Sol, y de esta manera se abrirán.

De otra manera las conservareis frescas en un vaso con heces de aceyte, que el licor de él suba encima de las flores. Acostumbran otros tomar cebada verde, ó por mejor decir, alcacél, con las raices antes de espigar, y ponerlo dentro de un vaso grande, ú tinaja que no esté vidriada, y poner dentro las ro-

sas, y flores antes que se abran; y tapándolo bien que esté bien cerrado, se conservarán mucho tiempo.

Otros ponen el mismo alcacél en un sobrado, y ponen las rosas, y flores encima de él, cubriéndolas de la misma verdura, poniendo un suelo de alcacél, y otro de rosas, ó flores. Hay tambien algunos que las conservan todo el año, tomando vino, y sal, quanto es necesario en una olla, hinchéndola despues de rosas, y flores que esten por abrir, y taparla muy bien; y quando os querais servir de ellas, las sacareis de el vaso, y las pondreis delante del fuego, y se abrirán, y seran muy hermosas, suaves, y olorosas, como si las sacarán entonces del rosal. Si ingeris el rosal en un tronco de encina, ó en el tronco de el arbol, de que se hace la liga para cazar aves, que en Catalan se llama grevol, os dará las rosas verdes; es verdad que no tendrán olor.

Las virtudes de las rosas son infinitísimas, y notorias á qualquiera; solo quiero advertir, que quando hagan agua de ellas, si quieren tenga mas virtud, olor, y sabor, que la destilen con alquitara, ó alambique de vidrio, y que no sea de plomo.

Claveles azules, y amarillos.

¶ Hareis los claveles azules de color de cielo en el huerto, ó en macetas en casa, plantando chicorias, ó endivias junto á los claveles blancos; y quando dicha chicoria fuere gruesa como el dedo, la cortareis cerca de la raiz, abriéndola por medio, y dentro le metereis un pimpollo del clavel, que esté al lado, sin cortarle; despues atareis la chicoria muy bien con cabellos, juntándola muy bien la cubrireis con tierra, y estiercol bien podrido, que no saque mas del cabo del pimpollo; despues quando esté bien unido con la chicoria, lo cortareis de la clavellina, y tomará la virtud de la misma chicoria, y os dará los claveles azules.

Si quereis ingerir, cortando el pimpollo de la clavellina, majareis el cabo que habrá de entrar dentro de la chicoria, y hareis lo demas como está dicho; pero este modo no es tan seguro como el sobredicho. Si quereis claveles amarillos, ingeridlos con la retama, ó con violetas amarillas; y si morados, haced el ingerto con alguna planta que haga las flores moradas. Y si deseais tener claveles en el Invierno, plantareis las clavellinas en los primeros dias del mes de Octubre con raices,

ces, ó sean domésticas, ó silvestres; y tambien de violetas con estiercol de caballo, y de yegua todo junto, y os darán flores olorosas, guardándolas del frio, porque muchas flores se mueren, quando estan preñadas, por negligencia.

Betónica. Un ramo en que haya varios colores de flores.

¶ Flores amarillas, que hace la betónica, hareis que las haga de diversos colores en un mismo ramo, como lo dice Misaldo haber visto por sus propios ojos en una planta viva haber muchas flores de varios colores, lo qual se acostumbrá hacer con el trabajo del Labrador, y con la virtud del Sol; lo que han alcanzado muchos, haciéndolo de esta manera. Tomareis de muchas maneras de labores, ó simientes de flores de betónicas, y las pondreis dentro de unas pelotillas, que hareis de estiercol de cabras, ú de ovejas, pastándole, y pondreis de todas las dichas simientes de varios colores dentro de dichas pelotas, y las envolvereis muy bien dentro de un paño de lino viejo, y lo pondreis en la tierra, cubriéndoles de tierra, y estiercol, y lo regareis de tiempo en tiempo; y de esta manera dará ramos con flores de diferentes colores.

Muchas maneras de flores en una planta.

¶ Tambien las violetas os darán en una planta flores de diversas colores, tomando de las simientes de cada género de ellas, como del encarnado, morado, amarillo, blanco, y de las demas colores, todas juntas: hareis de ellas con el estiercol de cabra pelotillas, haciendo lo propio, como se ha dicho arriba, y está experimentado por el dicho Misaldo. Y las dichas violetas quieren ser plantadas comunmente en tierra gorda, y bien trabajada en el mes de Marzo, y sembrar en el Otoño, y en el Verano; y no se deben plantar, ni sembrar todos los años en un mismo lugar, porque así darían las flores descoloridas, y con poco olor; y se quieren coger por la mañana antes que salga el Sol, si quereis que tengan toda aquella virtud, y olor que es necesario.

Misaldo.

Celosías, ó flores de amor; sus secretos, y virtudes.

¶ Celosías, ó flores de amor las criareis, mas para el color, que para el olor, porque no le tienen; y quieren hacerse en el huerto en lugar seco, y arenoso. Estas flores bebidas con caldo, restriñen el cuerpo, y el menstruo á las mugeres, y la purgacion blanca, y el fluxo de sangre, mayormente que sea de alguna vena rompida en los lomos, ó en alguna parte de los pechos.

Estas propias flores mezcladas con agua, la vuelven en me-

menos de una hora de color de vino, con la qual agua podreis engañar los enfermos de calentura, que no se pueden abstener de beber vino.

Violetas boscanas, sus secretos, y virtudes.

¶ Las violetas boscanas se plantan en la Primavera; y si fueren bien cultivadas, y regadas á menudo, darán flores hasta el Otoño, y Invierno. Sus hojas secas hechas en polvos, y tomadas por la boca la cantidad de media cucharada, bebidas con vino tinto, tiene grande virtud de reprimir la tripa que sale fuera, y para purgar las heridas, aplicadas por defuera.

Lirio, ó azucena, sus secretos.

¶ El lirio, ó azucena debe ser plantado en el mes de Octubre, y Noviembre toda la cabeza, y raiz entera, si quereis que el primer año haga flores. Si quereis plantar muchos, tomareis una cabeza de ello, y la ireis quitando todas las hojas, y las plantareis cada una á parte, poniéndolas punta arriba, y todos harán su mata: verdad es, que en dos años no darán flores hasta el tercero, ó quarto año.

Azucenas blancas, que sean coloradas.

¶ Si quereis que la azucena blanca sea de color purpúreo, tomareis diez, ú doce cabezas juntas, y las colgareis al humo, y se les morirán las raices que tienen, y despues las tomareis quando sea tiempo de plantarlas, y las pondreis con heces de vino tinto, hasta que tengan color de grana, ó que parezcan tintas; despues las plantareis de una en una, y en ellas pondreis heces de vino tinto, y así los lirios que de ellas saldrán serán colorados del color de la grana.

Conservar lirios todo el año.

¶ Conservareis las flores del lirio todo el año frescas, tomando las flores de los lirios con sus hojas, que las flores no estén abiertas, y las pondreis en un vaso de tierra, que no esté vidriado, y lo tapareis muy bien, que agua, ni viento no pueda entrar dentro del dicho vaso; y quando querais usar de ellas, las sacareis del vaso, y las pondreis al Sol, y con el calor se abrirán; y de las otras maneras las conservareis, como tengo dicho de las rosas.

Si quereis tener lirios mucho tiempo, haced de esta manera: Quando los plantáreis, pondreis las unas cabezas dentro de tierra, hondas quatro dedos, otras ocho, y las otras doce dedos; y de esta manera tendreis lirios mucho tiempo, porque las unas florecerán primero, las otras despues, y despues las últimas, que están plantadas mas hondas.

Virtudes del lirio.

El emplasto hecho de la cebolla del lirio con manteca de

de puerco, y aceyte de manzanilla, hace venir á sazon los carbunclos.

El ungüento hecho de la dicha cebolla con aceyte de almendras amargas, tiene virtud para adelgazar, y pulir el rostro.

El agua destilada por alambique de las flores de lirio, quita la escama de la cara, y hace en la carne un blancor increible.

La cebolla del lirio hervida, ó cocida con la ceniza caliente, y amasada con aceyte comun, es singular remedio contra toda manera de quemadura, ó sea de fuego, ú de agua.

La cebolla del lirio cocida con ajo, y amasada con heces de vino tinto, hace poner color á las mugeres, que están pálidas, y amarillas del rostro despues del parto, si con esta mixtura se friegan el rostro, quando se vayan á acostar, y despues á la mañana se la lavan con agua de cebada.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA RECOGIDA, Y CONSERVACION de las yerbas de comer, y medicinales, y de sus raices, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas.

Recogida de las yerbas, flores, raices, y sus frutas.

RAzon será (pues se ha tratado, y enseñado el modo de sembrar, y plantar las yerbas de comer, olorosas, y medicinales, y de las flores) se trate, y enseñe el cómo se han de recoger, y conservar dichas yerbas, raices, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas. Las raices de la mayor parte de las yerbas se cogen quando las hojas son caidas; y asimismo se cogen las flores, quando son enteramente abiertas, como las de la buglosa, borrajas, verbena, y las flores de todos meses: empero las rosas de los rosales, y las flores de alcaparras debe ser su cogida para conservarlas, quando aun estén cerradas.

Débense coger las frutas, hojas, y yerbas enteras, quando las frutas estén en perfeccion, como melones, pepinos, y calabazas, quando empiezan á tomar el color amarillo, y estén sazonadas: empero si las quieren para simiente para sembrar, con-

conviene dexarlas en la tierra, hasta que esten bonísimamente maduras, y despues ponerlas en reserva hasta que se hayan de sembrar; y conviene cogerlas en tiempo claro, y en Luna vieja. La simiente de las yerbas se coge quando las yerbas están marchitas, y secas.

Conviene observar generalmente, que todas maneras de coger, tanto las yerbas, flores, y raices, quanto las frutas, y simientes, se ha de hacer en tiempo bueno, sereno, y en Luna vieja. Las yerbas que querais conservar, deben ser primeramente bien limpias, y despues secas á la sombra del Sol; esto es, en lugar que el Sol entre, pero que no las toque, sino solo la reverberacion de él, y despues puestas en talegones de cuero, y no de lino, ó en algun vaso de madera, porque sus virtudes no se exhalen, como se ve que se hace de las yerbas finas, que se conservan para el Invierno; y así me parece, que los Boticarios, que cuelgan en las Boticas, y graneros las yerbas medicinales, no lo aciertan, porque no tan solamente sus virtudes se exhalan, pero aun se cargan de polvos, y telas de arañas, y de suciedades de las moscas, y de otras semejantes.

Las flores no se deben secar al Sol, ni á la sombra del Sol, que viene de Medio dia, sino en lugar eminente, porque á causa de su terneza, y blandura, sus virtudes facilmente se evaporan con el ardor del Sol, y calor del ayre, excepto las rosas, que para ser conservadas largo tiempo, requieren estar secas en lugar alto, puestas al Sol de la parte de Medio dia, donde los rayos del Sol puedan penetrar; mas que no toque el Sol las rosas. Lo mejor, y mas á propósito de secar las flores, es en algun lugar templado, y que se meneen á menudo para que no se gasten, teniendo siempre advertencia en que no pierdan su natural color, y olor: despues que fueren secas, conviene conservarlas en un vaso de barro.

Las simientes de las yerbas se deben conservar en talegones, ó en arcas pequeñas bien cerradas. Las simientes de cebollas, y puerros, como de pimientas, y dormideras, se conservan dentro de sus propias bolsas, ó cáscaras. Para conservar las raices, conviene observar dos modos, y maneras, porque, ó se quieren conservar frescas, y verdes, ó secas, como son nabos largos, y redondos, y otras semejantes. Para conservarlas frescas, conviene tenerlas en un vaso de barro grande,

de, puesto en la bodega, ó ponerlas en el huerto debaxo de tierra, como se ve que se hace de los nabos para comer en el Invierno.

Para conservar las raices secas, despues de ser cogidas, conviene lavarlas diligentemente con agua clara, y quitarlas los pequeños pellejos, despues secarlas á la sombra del Sol quando sale; y si fueren buenas, y tiernas como las raices de hinojos, endivia, peregil, y de espárragos, y otras semejantes, con el Sol de Medio dia; y si ellas fuesen gordas, macizas, y gruesas como las raices del lirio, genciana, pamporcino, lirios de agua, y otras semejantes, despues que fueren secas; y así preparadas, conviene colgarlas en algun lugar alto, á la parte del Sol de Medio dia, ú del Septentrion, en el qual, ni el polvo, arañas, ni los rayos del Sol puedan hacer daño. Con todo, el consejo del Príncipe de la Medicina Hippócrates, es, que las yerbas, flores, y las raices, así frescas, como secas, no sean puestas de ninguna suerte al viento para ser conservadas; antes mas presto encerradas en vasos, ó en otros receptáculos semejantes, porque no pierdan su virtud, como facilmente la perderian siendo puestas al viento.

¶ El modo, y manera de conservar, y confitar las yerbas, tanto las de comer, y medicinales, quanto las olorosas. La raiz de la yerba ala se confita de esta manera: Quando esté bien sazonada, y madura que sea, la cogereis en el mes de Octubre, y la quitareis toda la tierra que tendrá en ella, fregándola con un paño de lino grosero, y despues la rasareis con un cuchillo que corte bien; y segun la raiz fuere de gruesa, la cortareis en dos, ó tres partes del largor de un dedo, y la hareis hervir con vinagre en un vaso de cobre, de manera que los pedazos no se puedan quemar; despues los hareis secar al Sol por espacio de tres dias; y secos, se pondrán dentro de una olla nueva que sea vidriada, con vino dulce, de manera que esten en remojo, y encima pondreis mucha cantidad de orégano bien apretado, y despues tapareis el vaso con una piedra. *Confitar yerbas, raices, y flores.*

De otra manera conviene. Despues de limpias, y cortadas á pedazos (como está dicho) las pondreis en remojo con agua encima de la ceniza caliente, y despues las hareis cocer dos, ó tres veces con otra tanta miel, ó azucar. De la dicha

raiz de ala se puede hacer conserva de esta manera: limpiada la raiz diligentemente, como está dicho, y cortada á pedazos pequeños, la hareis que esté en infusion con agua encima de la ceniza cálida, y despues la hareis hervir hasta que esté bien cocida; despues picada, la pasareis por un paño de estameña, ó picote: y finalmente la hareis cocer tres veces con otra tanta miel, ó azucar. De esta manera hareis conserva de otras muchas raices, como de genciana, peonía, lirio azul, colutea, que en Castilla se llama espanta lobos, y de zanahorias, nabos, rábanos, y otras semejantes; las quales serán mas lindas, añadiendo en ellas una poca de canela. Aquí en este lugar se entiende por confitura, quando la raiz, ó la cosa que fué confitada, queda entera la confitura; y quando no queda entera, sino que fué pastada, se entiende por conserva.

Qué cosa es confitar, y qué cosa conserva.

¶ La verdolaga se confita como se sigue. Cogereis, antes que haga la simiente, los pimpollos con las hojas juntas, y quitareis las raices; y lavadas diligentemente, que no haya tierra, las pondreis á secar un poco, hasta que empiecen á marchitarse: despues las acomodareis dentro de un vaso de barro, que esté suficientemente cubierto, y de hora en hora ireis poniendo sal; y quando fuere lleno, pondreis encima vinagre suficientemente, ó una parte de agraz, y dos partes de vinagre; y quando querais usar de ello para comer, las lavareis con agua tibia, ó vino, y despues hareis ensalada con aceyte; y de esta misma manera confitareis los hinojos, y tambien los marinos, espárragos, la yerba cuerno de ciervo, alcaparras, y otras yerbas semejantes.

Confitar lechugas, y otras yerbas.

¶ La lechuga se confita como se sigue. Tomareis la lechuga, y la quitareis todas las hojas del tronco, y las hojas tiernas salareis dentro de un vaso, y de esa suerte las dexareis por espacio de dia y noche, hasta que se vuelva salmuera, y despues las lavareis con dicha salmuera, y expulsadas que sean, se pondrán extendidas en cribos, hasta estar bien secas: despues les pondreis encima anis seco, hinojo, y un poco de ruda, y de puerros cortados á pedacitos menudos, y despues se deben poner en una olla nueva dichas hojas así secas, y pondreis en ella la salsa que habreis hecho, de dos partes de vinagre, y una de salmuera: despues pondreis en ello mu-

mucho hinojo seco encima, y que esté bien cubierto del dicho vinagre, y salmuera, que no quede nunca enjuto, y así ireis á menudo continuando, para que esté siempre lleno del dicho vinagre, y salmuera. De este modo, y manera confitareis tambien la endivia, los pimpollos del tomillo salsero, axedrea, orégano, y otras semejantes. Esta manera de composicion se quiere hacer al principio del Verano. La composicion de las yerbas, que se hacen con sal, y vinagre, son principalmente destinadas para la ensalada, y aquellas que se hacen con azucar, y miel, sirven para el uso de medicina, las quales son las siguientes. De hojas, y flores de las yerbas se hace muy rara confitura; y así quien quisiere confitar de las hojas, y flores de las yerbas, puede usar lo siguiente. Tomareis hojas, y flores de las yerbas que quereis, y limpiadas diligentemente, despues enteras las pondreis en el vaso en que las quereis confitar, poniendo encima azucar polvorizado competentemente: despues pondreis el vaso al Sol, ó hareis derretir, ó clarificar el azucar con fuego manso, hasta tanto que se vea que tome una consistencia de xarabe, y despues lo pondreis en un vaso. De otra manera, despues que habreis limpiado con diligencia las hojas, y flores de las yerbas, las pondreis en vaso de vidrio, ú de barro, y despues las pondreis encima azucar, cocido á consistencia de xarabe que sea clarificado.

De esta misma manera se pueden confitar las rosas, hojas de yerba buena, escolopendra, acederas, torongil, buglosa, y otras semejantes, y flores de todos meses, de endivia, de violetas, de retama, de salvia, y otras semejantes, y estas confituras son mas lindas que las conservas, porque las hojas, y flores retienen mejor su olor natural, lo que no hacen las conservas, porque las conservas se pastan con el azucar, y les quita, y disminuye mucho del olor natural de las hojas, y flores.

Quanto al hacer conserva de hojas, y flores de yerbas, conviene tener el modo que se sigue. Tomareis la parte mas tierna de las flores, ú hojas, sacando de entre ellas las mas duras, como es el blanco de la rosa, sacándole el capullo, y de la yerba-buena, culantrillo, y otras semejantes, limpiándolas diligentemente, picadlas en un almirez de marmol, hasta tanto que se vea reducido en forma de pasta, añadiendo dos, ó tres veces mas azucar, ó miel; y si acaso estas hojas, así picadas,

tu-

tuviesen algun poco de humedad, como las violetas, y flores de buglosa, añadireis mas cantidad de azucar polvorizado, y lo pondreis en un vaso de vidrio, y puesto al Sol por espacio de un mes, por lo que su superflua humedad se consume con el calor del Sol, meneándola todos los dias; y si os parece, poned el vaso encima de la ceniza caliente, por darle algun poco de decoccion; pero lo mejor es dexarlo componer en el Sol.

De esta misma manera se pueden confitar las flores del romero, de todos meses, de betónica, peonía, mejorana, torongil, escabiosa, de sauco, yerba buena, palomilla, pimpinela, endivia, salvia, retama, malva, malvarisco, y otras semejantes.

Virtudes.

¶ Los pimpollos del tomillo salsero, del hisopo, del agenjo, del qual se ha tratado arriba, la conserva es muy buena para los hidrópicos, y la de las flores de la retama para la atraccion de los riñones, y bazo; y por lo que las conservas de rosas, y de violetas estan mas en uso, se tratará particularmente de ellas.

Conserva de rosas.

¶ Conviene para hacer conserva de rosas, tomar hojas de rosas coloradas, que no sean del todo abiertas, y limpias, y picadas de fresco, que no esten secas, en un almirez de piedra: despues pondreis tres veces tanto azucar, y puesto todo junto en un vaso de vidrio, cubierto con un pergamino, lo pondreis al Sol por espacio de tres meses, meneándolo todos los dias. Si quereis hacer conserva de rosas secas, hareis hervir media libra de agua rosada, con una libra de azucar; y quando viereis que toda la agua fuere consumida, pondreis en el azucar una onza de rosas secas polvorizadas, y lo hareis cocer todo competentemente: despues con una espátula de madera, pondreis en pedazos la conserva.

De otra manera hareis tres infusiones de rosas con agua rosada, y á la tercera la hareis poner al hondo, como á parte mas terrea, y tomareis la parte de encima, y en aquella hareis hervir el azucar fino, y despues de eso pondreis media onza de rosas polvorizadas: despues hareis los demas, como está dicho.

Conserva de violetas.

¶ Para hacer conserva de violetas, conviene tomar hojas frescas de las flores de violetas, y sacar los capullos: despues las

las pondreis á secar un poco á la sombra, para quitarlas la superflua humedad, y despues picarlas en un mortero de piedra, con dos veces tanto azucar, puesto en un vaso de vidrio al Sol, por espacio de tres meses, y en dicho tiempo lo menereis á menudo, como está dicho de la conserva de rosas.

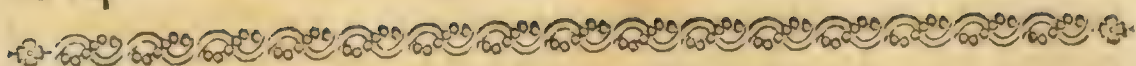
Si quereis hacer conserva de violetas secas, hareis una, ú dos infusiones de violetas, en las quales hareis hervir azucar fino, y despues añadireis media onza de violetas picadas, por cada libra de azucar: despues lo hareis cocer competentemente todo, y despues con la espátula de madera pondreis dicha conserva en tablas.

Salsa de mostaza.

¶ Para hacer salsa de mostaza conviene limpiar la simiente de la mostaza, y picada que esté, la lavareis con agua fria, dexándola toda una noche con dicha agua; y despues de lavada, y exprimida de la agua con las manos, la pondreis en un mortero, y la picareis con vinagre fortísimo: despues la colareis, y pasareis, y la destemplareis con vino dulce, ó lo mejor con mosto, en el tiempo de las vendimias; y esto del mosto se conserva todo el año, puesta en vasos de tierra envidriados.

Mostaza muy de repente. Misaldo.

¶ Otro modo de salsa de mostaza, que se puede llevar de camino, muy curiosa: Tomareis dos onzas de grano de mostaza, media onza de canela fina, y picado todo muy bien: despues con suficiente vinagre fuerte, y miel lo destemplareis, que sea como pasta espeso, y de dicha pasta hareis pelotillas, y las hareis secar al Sol, ó en el horno, y las pondreis en reserva; y quando querais usar de ellas, tomareis una pelotilla, ó mas de estas, y las destemplareis en un plato, ó escudilla con vino, ó con vinagre, ú otro licor, y tendreis salsa de mostaza de repente, y en qualquier parte que vais, llevando de dichas pelotillas, la qual es en la boca muy deleytable, y muy util para el estómago.



LIBRO SEGUNDO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoríl.

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS de los árboles, y frutas: modos de ingerir, plantar, y esmochar los árboles, cazar, y matar los animalejos, que dañan las yerbas, y árboles del huerto: labrar, estercolar, y sembrar las tierras de los trigos, y legumbres; y de los prados, y yerbas para los animales: moler los trigos, y conservarlos en grano, y en harina: amasar, y cocer el pan, y de su sustento, con otras muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTAS, que se deben poner, y plantar en los huertos.

Secretos de los naranjos, cidros, limones, &c.

POnense en el huerto los naranjos, cidros, limas, limones, y todos los demas de esas especies de hojas, por ser todos de una misma naturaleza, y calidad, y por ser árboles muy graciosos, por su verdor de hojas, olor de flores, vista, y provecho del fruto, y en todo muy agradables, y provechosos: de tal manera, que no se puede llamar perfecto el huerto, ó jardin donde no haya algunos árboles de estos, mayormente donde los climas de las tierras calientes, y templadas lo requieren.

¶ Los naranjos sufren algun tanto mas las tierras frias, que no los cidros, limas, limones, y otros semejantes: aunque en sus maneras son diferentes, en la labor son muy parecidos. Todos quieren ayre caliente, ó templado; y si se han de poner en lu-

lugares que declinan á frios, sea en lugares que estén abrigados, y reparados del frio, mayormente del cierzo, y de los demas ayres, que acostumbran helar; y siempre que pudieren, sea ácia el Sol, y se hacen mejores en lugares cercanos á la Marina, y en partes cálidas, y húmedas, y son árboles que quieren el gobierno al contrario de los otros, por lo que aman mucho el viento de mediodia, y con aquello se recrean: háceles muy grande daño el viento del Norte.

¶ Para plantar, y criar estos árboles en vuestro huerto, ó jardin, los pondreis á cara de mediodia, y arrimados cerca de alguna pared, ú de otro reparo de la parte del Septentrion. Los grandes Señores, en partes frias, los plantan en unas caxas llenas de tierra, y estiercol, bien guarnecidas de hierro, con sus manillas, para ponerlos dentro en el Invierno, y sacarlos fuera quando hace buen dia manualmente, y de repente tienen adornado el jardin de naranjos; y en dichas caxas, ó cubas, hay un agugero abaxo, para que se evaque el agua superflua del riego. Todos estos árboles, que hemos dicho, se hacen, y salen de las pepitas de sus frutas, y tambien de ramo, y mejor de barbado, y en tierra bien estercolada, y quieren mucho el riego; y el sembrar, y plantar, debe ser en el principio del Abril, poco mas, ó menos, segun la temperatura de la tierra. En la tierra que se plantan, y siembran, es bueno, por el frio, mezclarla ceniza, hecha de su misma madera, ó mejor de calabaceras, y los granos, ó pepitas pondreis cerca de medio pie de hondo, y que sean tres juntos, el uno punta arriba, y los dos punta abaxo, y se deben regar á menudo con agua tibia, ó con leche de vaca, porque salen mejor, y mas presto; pero antes de sembrarlos, conviene poner dichas pepitas en infusion con leche de vaca tibia. Si quereis que el naranjo haga su fruta dulce, le hareis debaxo del tronco una incision con un barreno por arriba, y que no llegue hasta medio tronco, porque por dicha incision pueda sacar el humor que tiene malo, y eso se hará en Febrero; y quando dicho arbol tenga fruto, le cerrareis el dicho agugero con barro, ó le dareis un corte en el tronco, que haga una concavidad en abaxo de un pie, el qual llenareis de miel, y la cerrareis con mixtura de terbentina, para guardarla de la lluvia, y del ardor del Sol, y le regareis las raices con orines, y finalmente le cortareis los pimpollos, que ha-

Naranjas dulces.

hará á la parte de la incision. Ingiérense con ellos mismos de sus calidades unos con otros, y con el granado, manzano, peral, y moral en el tronco, cerca de las raices, de pua en el mes de Febrero, y de escudo en el mes de Mayo, Junio, Agosto, y Septiembre. En contorno de ellos no quieren yerbas ningunas, sino solo calabazas, y pepinos, con quien tienen grande amistad, porque los defienden del frio; y particularmente su ceniza, esparcida al contorno de sus raices, los hace mas bellos, y fértiles; y así conviene, quando cargan con mucha fruta, quitarles buena parte de ella, porque la que quedáre se haga mas gruesa, y sea mejor. Si la fruta de dichos árboles fuere puesta dentro de algunos vasos en el mismo arbol, ó sea de vidrio, ú de barro, como irá creciendo tomará la forma, y hechura del cóncavo del vaso, haciéndole un agugero para que pueda respirar; y si las poneis quando son pequeñas dentro unos moldes, en que estén esculpidas algunas figuras, ó armas de algun sello, que la grabadura sea grosera, irá creciendo, y tomará la figura, que en el molde fuere esculpida: advirtiendo, que el cóncavo del molde sea de la grandeza, que la fruta acostumbra á crecer, ó un poco menos.

Naranjos, y otras frutas, serán esculpidas de las figuras, y sello, que querais.

¶ Si el naranjo fuere ingerido encima del arbol, llamado grebol, que es el arbol, que de la corteza de él se hace la liga para cazar los páxaros, no se morirá por frio, ni heladas, y así se ha de hacer en las tierras frias, por su gentileza, y verdor: verdad es, que la fruta no será tan buena como de los otros; y si lo ingerís encima del moral, hará la fruta roja, y dulce. Conservareis la fruta de los naranjos, limas, limones, y otras semejantes, cogiéndolas de noche, juntamente con sus capullos, y hojas, y puestas en un monton de cebada, ú de mijo ó cubriéndolas cada una de por sí de hieso amasado; empero, no quieren ser puestas cercanas del pan caliente, que les hace daño, y les hace corromper.

Sus virtudes.

¶ Sus hojas puestas entre la ropa, le dan buen olor, y la defienden de la polilla. La cáscara, ó corteza de las naranjas, y el zumo, y sus pepitas, es cosa suprema contra toda suerte de veneno, y peligro de peste, y los limones por lo mismo, y por eso se puede cocer una naranja, y un limon todo entero con agua rosada, y azucar, hasta tanto que esté consumido en zumo, y despues usar cada mañana de esta decoccion, una, ú

dos

dós cucharadas en tiempo de peste. El zumo de los limones mata los piojos, sarna, y ladillas, limpia las manchas de los paños de lienzo. Llegando la limona al fuego, aquel zumo mas sutil que saliere, limpia las manchas del rostro, y quita los arreboles, y otras cosas semejantes. El zumo destilado por alambique, á mas de que es excelentísimo para limpiar el rostro á las mugeres, quita las manchas blancas, y otros impedimentos de la vista. Este zumo tiene tal virtud, que colándose dos, ó tres veces, y limpiando las perlas enteras, y poniéndolas en infusion con dicho zumo, y puestas al Sol por espacio de cinco, ó seis dias, se molificarán tanto, que las podreis pastar, y formarlas como querais.

¶ Este zumo es tan fuerte, que si le poneis dentro alguna cosa de oro, en una hora hallareis que ha disminuido mucho de su peso, y lo mismo hará poniéndole dentro la limona. Su zumo, y su decoccion tiene virtud singular para orinar, y romper las pedrezuelas, y retener la escolacion de los riñones.

Secretos del arrayán.

¶ El arrayán se debe plantar en el huerto, y en lugar vistoso, porque es arbol muy apacible, y de grande recreo. Plántase de sus mismos troncos, así con raiz, como sin ella, y tambien de barbados en tierra arenosa, y de polvo: puédese sembrar como el laurel, peró viene tarde. Para hacer que crezca mucho, lo limpiareis, y cabareis por el contorno á menudo, y producirá mucha simiente, y gruesa. Tambien hará lo propio si lo plantais junto de los rosales. Quiere ser regado muy á menudo con orina de hombre, y de animales, de lo qual se alegra mucho, como se vió en un mirto, el qual estaba plantado en un lugar en donde meaban muchos, y fué conocido haberse hecho muy grande, sin otro beneficio. Su simiente puesta en un vaso, que no esté vidriado, tapándole muy bien, que no respire por ninguna parte, se conserva verde mucho tiempo. Otros dicen, que es mejor ponerla dentro con la hoja, y parte del ramo. El arrayán teme el frio, y quiere estár puesto junto al agua, y en lugar marítimo; y regándole á menudo con agua caliente, produce el fruto sin hueso. Hase de coger el dicho fruto en dia claro, y sereno, despues de pasado el rocío. Puédense ingerir entrambas especies, el blanco encima del negro, y al contrario, y encima del níspero, y del granado: y si se ingiere él mismo sobre sí mismo, y hace

 el

el fruto mas grueso, ¿quánto mas lo harán asimismo de las demas frutas?

Secretos, y virtudes de la palma.

¶ Las palmas se deben poner en el huerto por su belleza, y agradable vista, en un lado del huerto, en donde le pueda dar el viento cálido, y no quieren estar en clima, y territorios frios, y quieren la tierra delgada, y amorosa. Plántanse de plantas pequeñas, con raices en el mes de Abril, y Mayo, circuyéndole de tierra gorda. Siémbranse de huesos de los dátiles frescos, poniéndolos dos pies debaxo de la tierra con ceniza, y estiercol de cabron, todo mezclado, y la punta por arriba, y regarlo cada dia con agua caliente, y salada, para que crezca bien, y se haga alta: recréase mucho con que sus raices sean regadas con la hez del vino añejo. Si quereis hacer una palma, que presto se haga gruesa, y alta, tomad tres huesos de dátiles, y envolvedlos todos juntos en un pedacito de lienzo, y plantarlos todos juntos como están, teniendo cuenta que las puntas vayan para arriba, y en lo demas hareis como se ha dicho arriba; y de este modo harán todos una planta muy hermosa, y perfecta. Si quereis que la palma hembra tenga muchos dátiles, plantareisla cerca de palma macho, porque esa vecindad es causa, que la virtud de los machos pase á las hembras por la comunicacion del viento, de donde le viene á aquella ser fertil. Si no tuvieren comodidad de tener machos junto á las hembras, tocar, y menear con las manos muy á menudo los machos, y despues hacer lo propio con la hembra, ó coger las flores, y las escamas, que estén á la cima entre las hojas, y echarle, esparciéndola encima de la hembra, con eso llevará fruto. Los dátiles son dañosos á la salud, concrian dolores de cabeza, y puestos en gargarismos, curan los cancros, que se hacen en la boca.

Secretos del laurél.

¶ Merece el laurel ser plantado en algun lado del huerto, por su verdor, y belleza que tiene todo el año, como hace el mirto, y tambien por sus virtudes: no quiere lugar áspero, y ama la orilla del mar, y tierra delicada, y el ayre cálido, y templado: plántase en la Primavera, y Otoño de la misma planta: en Marzo tambien, quando la virtud llega á la corteza. Puédese sembrar en Marzo, en tierra bien estercolada, poniendo quatro aceytunas de él en un hoyo hondo de un pie, y al cabo del año se puede trasplantar. Teme el laurel mucho el frio,

frio, y por el tanto conviene sembrarle en lugar cálido, y en tierra firme, donde le dé el Sol, porque despues, aunque nieve, y hiele, se conservan sus raices, que aunque se muere, vuelven á brotar en la Primavera. La razon es, que tocándole el Sol, guarda que el ayre helado no penetre sus raices: por tanto, por conservarle el calor de ellas, se debe usar en el Invierno echarle encima de las raices ceniza, y estiercol, todo mezclado con agua, y le sirve de grande remedio. Puede el laurel ingerirse con él propio, y con los cerezos. No conviene plantarle junto á alguna vid, porque es su enemiga, así por la sombra que hace, como por su calidad, y le quita del todo la creciente.

¶ Vereis tanto en las hojas del laurel, como en las del enebro, que si las poneis al fuego, echan chispas por acá, y acullá, y no se encienden hasta tanto que despiden de sí toda la humedad que tienen. Las hojas de este arbol secas, fregando las unas con las otras, poniendo primero en medio un poco de azufre picado, sacan chispas de fuego como un pedernal; y lo propio hacen las hojas de la hiedra. Los ramos del laurel hincados, y puestos por las tierras sembradas, las defienden de piedra, y niebla, siendo benditos en el dia de Ramos. *Virtudes.*

¶ El zumo de laurel, que en Castilla se llama bayas, y de sus hojas, tiene fuerza contra veneno; y sorbido por las narices, descarga maravillosamente el celebro. El aceyte del laurel es admirable contra todas las pasiones frias de los nervios.

¶ Generalmente los cipreses, así los machos, como las hembras, se hacen con grande abundancia en la Isla de Candia, sin plantar, ni atar; y en otras tierras no se hacen sin trabajo, y diligencia del Hortelano, y bondad de la tierra: hácense de planta, y de simiente: quieren la tierra seca, y que no sea húmeda, y que estén lejos de humo; y si en el hoyo donde fuere plantado le poneis estiercol de caballeriza, en breve tiempo se muere. Es cierto, y cosa muy milagrosa, que un grano, ó simiente tan pequeña, que apenas se echa de ver, que produzca un arbol tan grande, y tan alto: quando los querais sembrar, los hareis en sulcos, guardándolos del viento: siémbranse en el Octubre, hasta el Invierno; y siémbrase juntamente con ellos avena, porque estas dos simientes tienen grande familiaridad, y crecen mejor; y así, quando es año de avena, *Secretos del ciprés.*

na,

na, tambien hay muchas nueces de cipreses. Quando los trasplantareis, guardareis el mismo orden en ponerlos como estaban, y advertid, que entonces no los regueis, ni les corteis algun ramo, ni tronco, por pequeño que sea, porque no pueden sufrir ninguna llaga. El ciprés hace fruto tres veces en el año, en Enero, Mayo, y Septiembre, y en estos tiempos conviene coger su fruta. El Hortelano ha de tener grande cuenta en guardarlos de las hormigas, porque estos animalejos acuden mas presto á estos árboles, que á ninguno de los otros, y muchas veces los matan. Sus hojas, y simientes son muy estimadas para matar las lombrices de los niños. La madera es sobre todas para hacer Imágenes de bulto, y tambien para sillas, camas, y otras cosas; y á mas del buen olor que tiene, dura mucho tiempo sin corromperse, cortado que sea en el Invierno, al fin de la Luna vieja.

Sus virtudes.

Secretos, y virtudes del granado.

¶ Quiere el granado la tierra barrosa, y poco gorda: plántase en el mes de Marzo, y Abril, en lugar caliente, de ramo, ú de varas de pie y medio hechas del arbol, y no de los planzones, que se hacen debaxo del tronco cercano á las raices, haciendo al cabo de abaxo un corte, como quien corta una pluma para escribir, y se pone en tierra en un agujero pequeño, porque el tronco entre forzoso, dándole con una maza, ó piedra.

¶ El granado se ingiere con él propio de pua en el mes de Marzo, y de escudo quando esté florido, y tambien en el mes de Agosto, y Septiembre, y con el arrayán. El granado quiere ser plantado á la parte de Mediodia, y no al Levante, ni Poniente, que este arbol quiere estár al contrario de los otros, y no quiere la tierra esteril, ni húmeda, sino medianamente gorda: hácese mucho mejor plantándose muy cerca de la cebolla albarrana, ú de alguna planta del arrayán.

¶ El naranjo, salvia, y moral, no son amigos del granado, aunque algunas veces se ingiere con algunos de estos. Quiere ser regado á menudo, y escornar, y podar quando el Sol anda en Libra, que es desde veinte y quatro de Septiembre, hasta otros tantos del mes de Octubre. El granado, por causa de los muchos gusanos, y niebla que padece, facilmente pierde sus flores, y fruto antes de estár maduro, y sazonado; y para evitar esto, conviene plantarlo cercano de algunas paredes, para que no reciba con tanta facilidad aquel humor, que le

le es dañoso. Padece en el tronco, y ramos unas grietas, y aberturas, sin peligro de morirse; y lo propio es con la higuera, y el sarmiento.

Para que las granadas no se abran.

¶ Si quereis que las granadas no se abran en el arbol, quando los plantareis, pondreis en el hoyo debaxo de sus raices piedras del rio, ú de otras fuentes; y si fuere ya plantado, pondreis junto á él cebollas albarranas, porque estas con su contrariedad natural, impedirán que dichas granadas no se abran; y lo mismo guardareis quando plantareis el granado de estaca, poniéndolo dentro de tierra al contrario; esto es, poniendo el cabo de arriba por debaxo de la tierra, pero dará poco fruto. Hareis las granadas dulces, si cabais sus raices, sacando la tierra de ellas, y en su lugar poner estiercol de puerco, volviéndolo á cubrir de la propia tierra, y despues regarlo con orines de hombre; y tambien las hareis dulces, si estercolais el arbol con estiercol de cabron, y regarlo con dichos orines, ó con heces de vino. Si quereis saber quántos granos tiene una granada de un granado, cogereis una, contándola los granos, y tantos como hallareis en esa, otros tantos hallareis en las demas del granado de donde la habreis cogido. Hareis que una granada se haga muy gruesa, tomando una olla de barro, y la pondreis en un hoyo, que habreis hecho cercano al pie del granado, y hinchireis la olla de agua, y despues baxareis un ramo del granado, en que haya una granada, quedito que no se quiebre, y meteréisla dentro la olla, atando el ramo de un palo, que esté plantado en tierra, para que no se vuelva arriba; y debe ser pequeña, que solo esté firme en el arbol, y despues cubrireis muy bien la olla, que no pueda entrar agua en ella; y al tiempo que las granadas fueren sazonadas, descubrireis la olla, y hallareis la granada tan gruesa como la olla, y el propio molde, y figura de ella. Conservareis las granadas verdes mucho tiempo, si quando estuvieren en sazon, las retorceis el capullo con las manos, sin cortarlas del arbol. Otros las conservan cogiéndolas ligeramente con las manos, que no se golpeen, y despues las ponen pez derretida á los capullos, colgándolas así quando dicha pez fuere fria, que el ayre no entre por la cortadura del capullo, para penetrar dentro la granada. Otros acostumbran cubrirlas de pez derretida, y en estando frias, las cuelgan. Otros las conservan poniéndolas enteras, sin ser golpeadas, den-

Para saber quantos granos tiene una granada en el arbol.

Cómo se conservan las granadas.

dentro de agua de mar, ó con salmuera caliente, para que se empapen aquel licor: despues las ponen á enjugar, retirándolas del sereno, y despues las cuelgan en lugar frio; y en queriendo usar de ellas, las ponen un rato con agua dulce. Otros las cubren de barro blanco, haciéndolas secar; y en queriéndolas comer, las limpian. Muchos las ponen entre alcacel, ó paja, sin que se toquen unas con otras, y despues las cubren con lodo, mezclado con paja, echándolas ramos verdes encima, para que el viento no las traspase. Otros las ponen entre la arena separadas, ú dentro de un monton de trigo bien cubiertas. Si el granado fuere esteril, le regareis á menudo el tronco con legía, y ceniza; y si le echais ceniza de colada á las raices, se harán mas gruesas, y rubias. Los antiguos acostumbraban meter ramos de granados en casa, debaxo, y encima de la cama, por causa de los animales ponzoñosos, que dicen no tener fuerza de llegarse donde hay este arbol.

Secretos de los cerezos, y guindos.

¶ Requieren el cerezo, y el guindo lugar frio, húmedo, y alto, y no aprovechan mucho en lugar cálido. Siémbranse de sus propios huesos, y plántanse de planta con raiz en el mes de Febrero, y Marzo: ingiérense con ellos propios, y en espinos de majuelos, membrillos, manzano, y peral al fin de Febrero, y Marzo: de pua, y de escudete en Junio, Agosto, y Septiembre. Requieren ser cabados por el contorno á menudo, y asimismo el riego, y que les echen muy hondo en el tronco estiercol de caballeriza, mezclado con ceniza. Hácese vino de cerezas, que tiene virtud de reprimir el fluxo del cuerpo, y para este efecto se cogen las cerezas antes que estén del todo maduras, y hacen secar las cerezas, y guindas; y secas, usan de ellas para comer los enfermos.

¶ Quando á los cerezos, y guindos, por el demasiado humor que tuvieren, se les irá corrompiendo el fruto, hareis en el tronco del arbol un agujero, por donde pueda vaciar el sobrado humor que tuviere; y si padeciere daño de las hormigas, tomareis zumo de verdolagas mezclado con vinagre, ó tomareis heces de vino, y untareis con ellas todo el tronco quando floreciere. Si quereis que el cerezo haga la fruta temprana, antes de florecer pondreis cal viva al rededor de las raices; ó si no, echarle en el tronco agua caliente: sí bien es verdad, que antes de poco tiempo se morirá. Daraos el cerezo uvas, si

si le ingerís un sarmiento negro, y os dará uvas en la Primavera. Conservareis las cerezas, y guindas, cogiéndolas en saliendo el Sol, y poniéndolas en orden en un vaso, en el qual haya un lecho de hisopo, y encima cerezas, y otra vez hisopo, y seguir esta orden hasta que esté lleno, y despues rociarlo con vinagre, que no sea muy fuerte. De la misma manera se conservan con hojas de cañas, puestas como está dicho, en lugar del hisopo. Tambien secas al Sol, y cocerlas con el zumo propio: confitándolas con azucar, se conservarán largo tiempo.

Cómo se conservan las cerezas. y guindas.

El que fuere mordido de perro rabioso, no debe dormir debaxo la sombra del cerezo, porque peligra de volver á recaer en la primera rabia. La goma del cerezo bebida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones, y vexiga. La misma goma deshecha con agua de llanten, y puesta á la natura de la muger, con una geringa pequeña, le reprime el fluxo menstrual. Las cerezas nuevamente cogidas, y destiladas con fuego manso, son excelentísimas para el mal de corazon, bebiendo de dicha agua.

Sus virtudes.

¶ Sufre el ciruelo el ayre frio, y quiere la tierra húmeda, y arenosa, y aborrece la gorda, y el estiercol, para causar los gusanos á la fruta, y hacerla caer facilmente; y los ciruelos damascenos se alegran de la tierra seca, y del ayre caliente. Plántase este arbol de hueso en Noviembre, un pie de hondo, y antes conviene tenerlos en remojo tres dias con legía; y si el ciruelo se planta de raiz, no conviene plantarle hondo, porque sus raices no lo sufren. Puédese ingerir con el manzano, almendro, durazno, y cerezo; y lo mejor es con él propio, porque haciéndolo con otros fuera de su especie, produce el fruto silvestre, y bastardo. El tiempo de ingerirle es de pua, en el mes de Febrero, ó Marzo, y de escudo en Junio, ó Agosto. Quiere el ciruelo ser cabado por el contorno á menudo. Si fuere enfermo, y se hiciere esteril, conviene mojarle las raices con heces de aceyte, mezclada con agua, ó meados de buey, ú de hombre, ó con ceniza de sarmientos. Si ingerís el ciruelo, ú otro fruto encima de la higuera, tendreis fruta sin florecer. Las ciruelas tienen virtud de alegrar el cuerpo, y tambien tienen virtud purgativa.

Secretos del ciruelo.

Sus virtudes.

¶ Mucho quiere el almendro la tierra caliente, porque es muy

Secretos del almendro.

muy temprano en dar las flores, y produce fruto con abundancia. Tambien se hace en tierra templada: mas en parte fria, y húmeda no produce mucho. La tierra dura, áspera, seca, y arenosa le quadra mucho. Plántase mejor al fin de Otoño, y al principio del Invierno, porque es arbol que viene muy temprano. Quiérese ingerir antes de sacar hojas, ni flores: siémbrase en Enero, y Febrero, en lugar templado, y caliente, y se debe tomar de las almendras gruesas, y frescas, que no tengan la cáscara de encima muy espesa, y ponerlas una noche en remojo con agua miel, ó azucar, y así las pondreis quatro dedos dentro de la tierra, la punta por abaxo, y regarlas tres veces cada mes, si no llueve. Puédese ingerir de escudo, y se tiene de tomar del mas alto del arbol, y del medio: ingiérese con él propio, y en durazno, y ciruelo, aunque mejor es plantarlo, que no ingerirle con otros árboles. Hareis las almendras amargas dulces, haciendo un agujero quadrado al tronco de dicho almendro, junto á la tierra, por donde pueda echar el mal humor que tiene. De las almendras dulces hareis lo mismo, sacándole la tierra de las raices, y tronco, poniéndole estiercol de puerco, y meados, todo junto: despues irle cubriendo de tierra, y regándole todos los años, hasta que dé las almendras dulces.

Presagio del trigo por los almendros.

Hareis el almendro esteril, fructificante, descubriéndole la raiz, y poniéndole en el contorno estiercol de caballeriza, y meados de puerco, y despues mucha tierra encima, ó haciendo un agujero en dicho tronco, y ponerle una clavija de palo, bien untada con miel. Hareis presagio con los almendros, teniendo buena cuenta en ellos en el florecer; y si aquel año hay muchas almendras, tambien aquel año habrá mucho trigo; y si hubiere pocas, tambien habrá poco trigo; y si en el tiempo de trillar, los almendros tienen grandes ramos, y pocas almendras, habrá aquel año mucha paja, y poco trigo. La recogida de las almendras se hace quando la corteza, ó cáscaras de ellas se abren, y caen, y lavándolas con salmuera se vuelven blancas: despues las ireis secando al Sol, y de esta manera las conservareis mucho tiempo. Para quitar, y limpiarlas de la corteza, despues de cogidas, pondreislas extendidas encima de paja. El lugar donde se deben conservar, no debe ser húmedo, sino en parte ayroso, solo no sea del viento de Mediodia.

Las

Virtudes.

Las almendras amargas tienen virtud de resistir, y reprimir la embriaguez, como lo refiere Plutarco de un Médico, que bebia mucho sin emborracharse, comiendo siempre antes de beber cinco, ó seis almendras amargas. El uso de comer las almendras dulces, es bueno para poner color, y para la dificultad de la orina, y dolores de los lomos, y riñones. La goma del almendro reprime subito el fluxo de la sangre.

Secretos del durazno, malacatón, y alvericoque.

Estos árboles, duraznos, malacatones, y alvericoques, se hacen de hueso, debaxo de tierra dos dedos, y quieren la tierra amorosa, arenosa, y seca, y en parte donde el Sol dé muy bien, y se mueren en lugar frio, húmedo, y ventoso. Conviene plantar dichos huesos la punta ácia abaxo, y menearles la tierra á menudo, y en teniendo dos años, trasplantarlos. No se deben ingerir, sino fuere con ellos mismos, y con el ciruelo, y almendro, y no de pua, sino de escudo, y de cañon: de Verano quieren el riego á la tarde con agua fresquita, y algunas veces será bueno mezclarle de las heces del vino, mayormente quando empiezan á enfermar.

El durazno, y el alvericoque son de una misma calidad, y así á todos ellos se debe seguir un mismo estilo, todos ellos son muy débiles para resistir las heladas, mayormente el alvericoque ingerido: no tienen mas vida, sino la mitad del almendro: entrambos dan el fruto muy grueso, si quando florecen se riega con leche de cabras. Hareis que os dén el fruto de maravillosa grandeza, tomando tres, ó quatro almendras, ó huesos de duraznos, y otros tantos alvericoques, y otras tantas nueces, los quales juntos punta ácia arriba, los envolvereis en un papel, metiéndolos así como están en un vaso lleno de tierra gorda, y dicho vaso que tenga la boca angosta, porque quando saldrán los pimpollos, salgan unidos unos con otros, para que todos juntos hagan un tronco, y lo propio harán las raices, uniéndose unas con otras: el qual vaso, despues de poco tiempo lo quebrareis, plantado que sea en la tierra, en otra parte, y á su tiempo os dará fruta de maravillosa magnitud.

Acostumbran otros dichas almendras juntas ponerlas en un cañon de caña, y de esta manera las plantan en tierra, y los pimpollos salen apretados, y hacen union todos en sí. El malacatón nacerá presto, si luego que lo habreis comido lo plantais, dexando en el hueso un poco de su carne. Si acaso dichos árbo-

boles tuvieren algunas enfermedades, por las quales no pudiesen medrar, tomareis de las heces del vino tinto, mezclado con agua, y con esto regareis dichos árboles, haciendo esto muchas veces en la tarde, cubriendo luego aquella humedad con tierra enjuta, y para esto mismo es bueno colgar en dichos árboles una piel de sierpe; y si los gusanos les hicieren daño, tomareis ceniza, con heces de aceyte, todo junto, ó meados de buey, mezclado la tercera parte con vinagre, y con esto los regareis; y para guardarlos de las heladas, les echareis en las raices estiercol, ó heces de vino, mezclado con agua; ó tomareis agua cocida con habas, regándolos con esto, y les aprovechará mejor. Para qualquier otro daño que les sobreviniere, tomareis un manojo de esparto, ó un pedazo de serón, y los colgareis en dichos árboles; y si no detuvieren la fruta en los árboles, descubrireis las raices, y en particular el tronco principal de ellas, y le pondreis una clavija, ó tascon de mata, ú de abeto, ó le hareis un agugero en el medio del tronco, poniéndole por allí una varilla de sauce. Sus frutas se conservan con agua salada, ó con vinagre dulce, sacándoles primero los huesos, y secos, conforme los higos, ó orellanas: otros los conservan con azucar, ó miel.

Virtudes. Los huesos de los duraznos matan las lombrices, y quitan la opilacion del hígado, y del bazo. Las flores de los duraznos son excelentísimas contra la melancolía, haciendo xarabes de ellas.

Manzano, sus secretos. ¶ Se hace el manzano en qualquier clima, y en tierra gorda, y húmeda. En los que están puestos en los montes, se les debe hacer en el contorno unos hoyos en la tierra para retener la agua. Quieren ser plantados cara al mediodia. Algunas veces se siembran, mas son de poco provecho, si no fuere para ingerir quando fueren grandes, y encima de ellos, y lo mejor es ingerir encima del ciruelo, peral, durazno, membrillo, y en particular encima del peral, y debe ser cultivado solo el primer año: no pide otro estiercol, sino de caballeriza, y ceniza, para hacerle producir mas. Es necesario escornarle sus ramos de tiempo á tiempo, porque así se hace mas fertil. Es muy peligroso de las hormigas, y gusanos, que le comen. Puédese defender plantándole junto á él una cebolla albarrana, ó echarle á las raices estiercol de puerco, mezclado con meados de hombre,

bre, con que dicho arbol se regocija mucho; y si quereis que dichas manzanas sean dulces, ponedle á las raices estiercol de cabra, mezclado con meados de hombre, y heces de vino añejo.

Hareis las manzanas escritas, y esculpidas de la piel de encima, si tomais hieso bien amasado con agua clara, y hareis moldes encima de una manzana, hecha primero de madera, que en ella esté esculpida qualquier figura, ó sea letrero, ó sea sello, ó otra cosa, con que sea cosa gruesa, y no los hondos menuditos, y que sea el molde de la manzana un poquito mas pequeño de la grandeza, que acostumbran llevar dichos manzanos, y estos moldes sean en dos piezas; y quando las manzanas fueren un tanto gruesas, pondreis una dentro de un molde de estos en el arbol, atado bien con los troncos, ó ramos del manzano, que el peso del molde no derribe la manzana, y así como irá creciendo, irá ocupando todo su vacío, juntamente con la esculpidura, que habrá dentro del molde, y lo mismo se puede hacer en todas las demas frutas. Conservareis las manzanas hasta la Primavera, y todas las demas frutas, cogiéndolas en Luna vieja, sin golpearlas, y quitando de entre ellas las picadas, y las que conociéreis que se empiezan á corromper, y las sanas pondreis en unos paradores, en parte donde no les dé el humo, sino el ayre, y viento del Norte, teniendo las ventanas de esa parte abiertas, quando el tiempo esté sereno, para que el frio las pase; y guárdense no les dé el viento de mediodia, porque este viento es muy dañoso á todas las frutas de conserva; y el viento de tramontana, no solo es bueno para purificar dichas frutas, pero aun para la salud de los hombres. *Conservar las manzanas.*

Tambien se conservan en lugar frio, y seco, en paja, como lo escribe Barro; y así, los que hicieren aposentos para almagacen de frutas, procuren hacer las ventanas ácia la parte del Norte. Otros las conservan untándolas los capullos con hiel de lagarto verde; y este remedio es excelentísimo contra las hormigas. Barro.

De las manzanas se hace vino en las partes donde no se pueden hacer viñas, por causa de ser aquellos climas tan frios. La recogida de las manzanas es en medio de Septiembre, en Luna vieja, dia claro, y enjuto, despues de haberles dado el *Recogida de las manzanas.*

el Sol un poco, cogiéndolas con las manos sin que se golpeen.

Para saber si hay agua en el vino. La manzana puesta en una cuba llena de vino, dá demostracion de si hay agua, porque si la manzana se baxa al hondo, es señal que en aquel vino hay agua; y si la manzana va encima del vino, enseña ser aquel vino puro, y sin agua. La manzana es muy estimada, tanto por su gusto, quanto por su buen olor, y mucho mas por hacer perfume odorífero para el tiempo de peste, que no se halla cosa mejor que la corteza, ó cáscara de la manzana, puesta encima de las brasas por perfume. *Virtudes.* Semejantemente las manzanas limpiadas de las pepitas, en lugar de inciensos finos, se pueden poner con un poco de algodon á la ceniza cálida sin quemarse; y el último remedio para aquellos que tienen mal de costado, es darles á comer manzanas.

Secretos del membrillo. ¶ Quiere el membrillo ser puesto en lugar frio, y húmedo, en tanto, que si el tiempo va seco, en defecto de lluvia, conviene ser regado á menudo: particularmente si fuere puesto en lugar seco, pedregoso, ó barroso, conviene ser regado mas á menudo, y cabarle sus raices por el contorno del tronco, porque haga mucha fruta, mejor, y mas bella. Plántase de raiz, y dá fruta presto; y tambien de ramo, pero no dá fruta tan presto. *Recogida de los membrillos.* La fruta del membrillo se coge en el Octubre, en Luna vieja, quando empiezan á volverse amarillos de color de oro. Quando pareciere que el membrillo fuere enfermo, conviene ser regado de las heces del aceyte, mezcladas con agua igualmente, *Conservar los membrillos.* ó con cal viva, y tierra destemplada con agua. La fruta del membrillo hareis que sea escrita, ó figurada, haciéndola crecer dentro de un molde, como está dicho en el Tratado del Manzano. Para conservar la fruta del membrillo, despues de cogida en Luna vieja, dia claro, sereno, y enjuto, y fregada con un paño de aquellos pellejos que tiene por encima, la pondreis extendida dentro de una cuba pequeña, que sea nueva, y que tenga grande boca, componiéndola dentro muy bien, y ligeramente, porque no se golpeen unos con otros: despues siendo lleno el vaso, ó cuba, la apretareis con su cubierta, atándole con cuerdas, ó mimbres, porque estén un poco apretados, y no se vuelvan arriba, por respeto del humor que tienen. Unos los conservan poniéndolos en un vaso, y despues ponen miel buena,

Democrito. Cato. Columela. Palladio. Plino.

na, y liquida, hasta estar lleno el vaso. Otros, poniéndolos dentro de una cuba llena de mosto, tapándola, el vino sale muy oloroso, y suave. Algunos hay que los conservan, poniéndolos envueltos con hojas de higuera. Otros con estopas de cáñamo, y puestos en cestas. Muchos otros los conservan poniéndolos dentro de montones de mijo, cebada, ó abena, que no esté tocada de gusanillos, ni corrompida; pero no se deben poner en el aposento donde acostumbran poner las frutas tiernas, que presto se gastan, porque con el ruin olor que dan de sí, gastarian, y corromperian los membrillos. Otros los envuelven con hojas de nogal. Muchos otros los ponen dentro de arcas pequeñas, que no se toquen unos con otros, poniendo la flor por arriba, y el capullo por abaxo, y entre ellos ponen saltillas de álamo blanco, ú del negrillo, y despues la ponen en lugar muy frio, donde no le dé el humo, ni otro mal olor; y dicha arca debe estar bien cerrada, y tapados todos los respiraderos con betun hecho de lodo, y paja, porque el ayre, ni el Sol no les dé.

Virtudes.

El oler los membrillos es contrario á todo género de veneno; y si el membrillo fuere comido, conforta el estómago, y restriñe el fluxo del cuerpo, y hace buen aliento. Dice Plutarco, que solo aconsejaba á las mugeres casadas, que nunca se fuesen á acostar con sus maridos, que primero no hubiesen comido membrillo para concebir. Las mugeres preñadas, quando estuvieren cerca del parto, no deben usar de comer membrillo.

Secretos del peral.

¶ De pocos, ú de ningunos frutales hay tantas especies como del peral, por quanto le es muy natural el ingerir, y mezclarse con qualquier otro arbol, y así hay peras de Verano, Otoño, Invierno, y de todo el año; pero adviértase, que con haber tantos de ellos, y tan varios, todos piden la tierra de una misma manera, calidad, y complexîon; es á saber, tierra gruesa, y pedregosa, y de tres á tres años estiercol de caballeriza mezclado con ceniza. No quieren ser plantados de ramo, ni de grano, porque dan fruta muy tarde. Plántanse en lugares calientes en Octubre, y Noviembre; y en lugares frios en los meses de Febrero, y Marzo; y en los lugares templados en un tiempo, y otro de estos; y quiere ser plantado de raiz viva, de dos, ú tres años, y de izquierda, sacada de la raiz del

dicho arbol. Ingiérense con ellos mismos, y con el membrillo, almendro, moral, y durazno: quiere ser muy bien conteado, limpiado, y regado á menudo. Si el peral hiciere algun tanto la fruta áspera, conviene descalzarle las raices, y quince dias continuos regarlas con las heces de buen vino añejo. La recogida de las peras de conserva se hace en el propio tiempo que se recogen las manzanas, y con el mismo modo, y manera como se ha dicho; y hecho así, las conservareis poniéndolas en un vaso vidriado, y lleno, lo pondreis enterrado boca abaxo, en algun lugar que esté cubierto de tierra, y que cerca de él pase agua corriente. Otros las conservan untando los capullos con pez derretida, y asi las cuelgan en el techo. Otros las ponen con vino dulce, puesto en vasos, ó con vino bastardo, que se hace de uvas pasas, ó con vino cocido. Otros las entierran baxo de tierra. Muchos otros las envuelven con hojas de nogal. Otros las ponen entre la vinaza, que procede de las uvas, despues de sacado el vino, que la una no toque á la otra; y los rústicos las ponen entre paja, y entre montones de trigo, y de otros granos. Otros, luego que las han cogido, las ponen en vasos quebradizos vidriados, tapándolos muy bien con hieso, ó con pez, y los ponen dentro de tierra arenosa bien cubiertos. Mejor las conservareis puestas con miel, con que no se toquen unas con otras, como se conservan las demas frutas. La pera, ademas de sus virtudes, tiene esta singularidad, que quien usare de comer sus pepitas, ó granos, le será muy util para el dolor de los lomos.

Conservar las peras.

Sus virtudes

¶ Los avellanos se hacen en qualquier clima de tierra, y sobre todos, en lugar esteril, húmedo, y arenoso. Quando se siembran, se deben poner baxo de tierra dos avellanas juntas; pero mejor vienen plantándolos de raiz, y de ramo. Plántanse en Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y templado, y mejor en Febrero, y Marzo, dexándole algun ramo; y plantado de una vara sola, vale mas, por lo que produce mas fruto, que no quando tiene muchos troncos, porque toda su virtud echaría en troncos, ramos, y hojas sin fruto. Conservareis todo el año las avellanas verdes, poniéndolas en un vaso de tierra bien cerrado, y puestas baxo de tierra.

Secretos de los avellanos.

Tiene el avellano tal virtud, que si poneis algunos ramos en algunos lugares de casa, ningun alacran, ni otro animal pon-

Sus virtudes

ponzoñoso se llegará á ellos. Dícese, que el año que haya muchas avellanas, habrá muchos casamientos. Si dais con alguna vara de avellano en alguna serpiente, ó en otro animal venenoso, luego morirá. El que quisiere tener salud no coma avellanas, especialmente quando son verdes, porque dan dolor de cabeza, y causan inflamacion en el estómago.

Secretos del níspero.

¶ Sufre el níspero el ayre frio, y no menos requiere el ayre caliente, y templado, la tierra gorda, y arenosa. Plántase de raiz, y de su propia planta en Noviembre. Siémbrase de su propio fruto en tierra mezclada con estiercol: produce mucho fruto poniéndole en las raices tierra mezclada con ceniza. Puédese ingerir en sí propio, peral, manzano, y mejor en el espino de majuelos, y en membrillos de pua. Las puas del níspero para ingerir se le deben sacar de en medio del arbol, y no de mas arriba. Débese ingerir dentro de la misma madera, y no entre la corteza, y madera, porque la misma esterilidad, y sequedad de la corteza, causaria qne no pudiese vivir, ni pimpollar. Si los gusanos hacen daño en el níspero, conviene regar el tronco con vinagre, y ceniza, todo mezclado.

¶ El níspero, quando es viejo, acostumbra criar muchos gusanos, los quales podeis matar con un alfiler largo, punzándolos por los agujeros adonde esten, y echar á las raices de las heces del aceyte, orines añejos, ó cal viva, y esto hacerlo pocas veces, porque no matase tambien el arbol. Para esto mismo es bueno regarle con agua, en la qual hayan cocido altramuces. Si quereis que las niéspolas no caigan del arbol, y que no esten molestadas de las hormigas, cortaréisle un pedazo de su propia raiz, hincándolo á su propio tronco por un agujero; y si dichas hormigas porfiaren, tomareis bolo arménico, deshecho con vinagre, y ceniza, todo junto, y untaréisle con esto todo el contorno. Conservareis las niéspolas en un vaso de barro vidriado, ú de vidrio, con gaspas, ú del orujo de las uvas. Tiénese por cosa muy cierta, que la niéspola, tanto la carne, quanto el hueso, separado tanto el uno, como el otro, solos, y hechos polvos, y bebidos con vino blanco, del peso de medio escudo, tiene virtud de romper las piedras de la vexiga, y de los riñones.

Secretos de la higuera.

¶ Es la higuera un arbol, que quiere el ayre cálido, y templado, porque es muy delicado, y facil en recibir daño del

frio, y heladas, y del rompimiento por el viento: quiere la tierra gorda, aquella que hace los higos gruesos; y la que los hace pequeños, la quiere áspera. Conviene plantarla en Marzo, despues de pasadas las heladas, cara á Mediodia, ó al Levante; y el hoyo donde se hayan de plantar, que sea muy hondo, si la tierra lo permite, y poner allí dentro un ramo de muchos ramitos, á modo del cuerno del ciervo, y al cabo del tronco lo quebrareis por en medio del corazon, y pondreis en la quebradura un pedazo de cal obrada, y extendereis todos los ramos por el suelo del hoyo, y ireis poniendo tierra, y poner el cabo principal ácia arriba, que salga sobre la faz de la tierra cosa de quatro dedos, y así como vaya creciendo, ireis poniendo tierra en el hoyo hasta llenarle todo, y de esta manera, como estará plantada tan honda, será muy bella, y grande, y sus raices no sentirán tanto el calor, y ese es el mejor plantar de higueras: aunque estas, como está dicho en el capítulo de los árboles de los huertos, están bien en el huerto; pero mejor están por el contorno de las viñas, y campos. La higuera quando es plantada, ó ingerida, no conviene regarla mucho, porque la abundancia de la agua la quita todo el sabor, y bondad, y la corrompe facilmente. Y para hacerla buena, y fértil, plantarla cerca del tronco una cebolla albarrana, ó regarla con salmuera, ó meterla al contorno estiercol de buey, ó cal viva. Será la higuera fértil, y producirá los higos buenos, y de buen gusto, y tempranos, si en sacando las hojas, la poneis en las raices tierra muy delgada, mezclada con huesos de aceytunas, y estiercol humano, ó quando empezaren á sacar el fruto, le quitais los pimpollos de arriba. Tambien tendreis higos tempranos, poniéndole á las raices estiercol de palomas, y pimienta mezclada con aceyte; ó quando los higos empezaren á quererse hinchir para madurar, les untais el ojo con zumo de cebolla, mezclado con aceyte, y pimienta. Hareis que los higos no se caigan de las higueras verdes, ni se abran, y que se hagan muy gruesos, si las escardais, y limpiais de la escama, y suciedad que tuvieren en el tronco, echándole despues paja, y encima de ella de las heces del aceyte, mezclado con agua por iguales partes; y quando llegare la Primavera cabarla, ajustándola la tierra en el contorno. Conservaránse los higos secos mucho tiempo, si los meteis en unos cestos en el horno, despues que esté cocido el pan,

pan, y despues poniéndolos en un vaso, que no esté vidriado: mas conviene cogerlos con el pezon, con los quales se tienen en el arbol, poniéndolos al Sol, rociándolos con agua salada, mezclada con aceyte hirviendo, tapando muy bien dicho vaso con lodo, ó barro, porque no respire por ninguna parte.

Para poner presto tierna la carne de qualquier animal que sea, colgarla en el tronco, ó ramo de una higuera, porque ella tiene un vapor vehementísimo, el qual deseca, y digiere la dureza de qualquiera carne. Tambien se enternece poniéndola dentro de un monton de trigo. Tiene la higuera tal virtud, que á qualquiera caballo, ó asno, que esté cargado de higos, le harán perder la fuerza, que es forzoso darles pan á comer para hacerlos cobrar las fuerzas. El zumo, ó leche de higuera doméstica, sirve para quaxar la leche para hacer los quesos, á falta de flor. La higuera tiene tal virtud, que si teneis algun jumento, que sea desenfrenado, que no se pueda domar, atarlo á una higuera, y vereis quan presto estará domado, y perderá la fiereza salvática. Los higos cocidos con hisopo, curan la tos vieja, y los lomos. El Rey Mitridato hacia una medicina contra toda ponzoña, veneno, y peligro de peste, preparando higos, nueces, y ruda del modo que se ha dicho en el Tratado de la ruda. *Virtudes.*

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTA, Y OTROS que se ponen fuera del huerto.

QUanto al arbol olivo se dice, que no se hace en todas partes, principalmente en tierras muy frias, porque las quiere calientes, y templadas, y en estas tierras es arbol que vive, y dura muchísimos años; y así, quando le querais plantar, lo pondreis en lugar alto, y puesto cara al viento, bien hondo, y que sea en tierra barrosa debaxo, y por arriba arenosa, y de barro blanco, y gordo; y en el mes de Marzo se puede plantar así con raices, como tambien de estaca de un ramo, un tanto tierna, bella, y fertil: se ha de guardar mucho de los animales, principalmente de los cabrones, que le come los pimpollos, porque le hace grande daño, y le vuelve estéril. El olivo está mejor plantado por los contornos de los campos, y *Secretos del olivo.*

hacer de ellos olivares, que no ponerse en el huerto. El olivo es muy amigo de la higuera, y sarmiento, que estando cerca de ellos se alegra mucho; y al contrario, es muy enemigo de la encina, en tanto, que si plantais un olivo en parte donde haya habido encina, presto morirá. El olivo, sobre todos los demas árboles, es muy vejado de los gusanos por causa de su olor, que es muy fuerte, y con eso se defiende de las yerbas, que no se hacen cerca de él; y su amargor hace morir las coles, lechugas, y otras yerbas húmedas, que esten sembradas cerca de él.

Aceytunas para comer.

Cogereis las aceytunas para comer desde medio Octubre, hasta medio Noviembre, y se han de coger con la mano, que no se golpeen, y en dia claro, y enjuto; y si hubiere llovido, esperad que toda la humedad sea enjuta, y que sea en Luna vieja.

Hay dos maneras de aceytunas, unas gruesas, y otras pequeñas: las gruesas son mejores para comer, que para hacer aceyte; y las pequeñas son mejores para aceyte que para comer. Advertid, que quando cogiereis las aceytunas con varas, no las deis el golpe de alto á baxo, porque quebrareis muchos ramos con las aceytunas.

Conservar las aceytunas.

Para conservar las aceytunas para comer, se ponen con salmuera con mucha diligencia, ó con vinagre, y sal, ó con aceyte, ó con mosto cocido, ó con otro licor semejante. Algunos ponen en el vaso debaxo de las aceytunas poleo, yerba-buena, hinojo, tomillo salsero, ala, lentisco, ó ruda, y conviene tener el vaso lleno de uno de estos licores, y recogido, para que esten conservadas, y que sean cogidas en Luna vieja. Otros ponen en remojo las aceytunas con agua de mar, ó con agua un poco salada, por espacio de seis dias: despues sacan dicha agua, y ponen en el vaso donde esten encima de ellas mosto fresco sacado de las uvas, y no se debe hinchir del todo, porque con el hervor que haria se saldria fuera; y quando haya acabado de hervir, tapad la boca del vaso. Otros no hacen sino poner un paño de sal, y luego el mosto encima de las aceytunas. El olivo quiere ser ingerido en sí mismo, y con el olivo acebuche de pua, y de escudo. Quiere el olivo ser muy cultivado, de donde se saca el adagio: *Quien cultiva bien el olivo, le ruega que haga fruto*, y quien lo estercola hace lo mismo; y el que lo limpia,

y

y desmocha de ocho en ocho años, le compele á fructificar; porque despojándole de aquellos secumbres, y troncos superfluos, le compele á hacer fruto. Algunas veces, aunque el olivo sea grande, no hace fruto, por lo qual conviene hacerle un agujero en el tronco con una barrena, que pase de parte á parte, y poner dentro del agujero un ramo verde de acebuche, ú de otro olivo bueno, y hinchir dicho agujero de estiercol, hecho de tierra, y paja, y el arbol se volverá fértil. Tambien le podeis ayudar con estiercol de amurca, y orines humanos añejos, ú de puerco, regándole el tronco con ello.

Aceytunas para aceyte

Las aceytunas para hacer aceyte, se han de coger quando esten maduras, y en sazon, no todas juntas, sino las que entonces fueren necesarias para el molino por la mañana, y de esta suerte las ireis cogiendo, y moliendo, porque así el aceyte es mejor, y se saca mas de ellas así frescas, que quando estan cogidas de tiempo.

Virtudes.

Las hojas del olivo picadas, y sacado el zumo, dexándolo clarificar, bebido con vino blanco, y agua, es util, y provechoso para reprimir toda manera de fluxo de sangre.

La decoccion de sus hojas dado en ayuda, reprime el fluxo del cuerpo. Aquel licor que destila el tronco del olivo en el cabo quando se quema verde, es singular para curar la sarna, y costras de las manos, fregándolas con dicho licor. La aceytuna fresca comida, incita el apetito, y hace buen estómago, aunque endurece la barriga.

Virtudes del aceyte.

Tiene el aceyte esta virtud, que tomado, así por dentro, como por defuera, ablanda, y relaxa el cuerpo, y quita la malicia del veneno, y lo hace presto vomitar; y asimismo, si alguna ponzoña os hubiere tocado á las manos, y se os hiciere llaga en ellas, no hay cosa mejor, que ungirlo con aceyte caliente. El aceyte esparcido encima del vino, ó en otro qualquier licor, guarda que no se corrompa. De las heces del aceyte se hace un betun para ponerlo en las orillas, y suelo de las troges del trigo, para guardarlo de los ratones. Para conservar todos los instrumentos, y aliños de hierro del rubin, y para poner el apetito á los bueyes, para dar lustre á las arcas, y bufetes, y para preservar los animales de sarna; y finalmente, para hacer llamear la leña en el fuego sin hacer humo, es muy importante el aceyte, y para todo lo sobredicho.

Remedios para el aceyte.

Si quereis guardar que el aceyte no se vuelva rancio, derretireis aceyte con sal, partes iguales, todo derretido, y mezclado, lo pondreis dentro de la cuba, ó tinaja del aceyte; y no solo lo preserva, pero si lo fuere, le volverá bueno como antes. Lo propio hace el anis echado dentro. Si el aceyte fuere turbio, conviene purificarle al Sol, ó al fuego, ó poner dentro de la pipa, ó tinaja donde estuviere agua hirviendo, con que no se quiebre el vaso, si fuere de barro.

Si el aceyte hiciere muchas heces, y suciedad, tomareis sal, derritiéndola con agua caliente, y así caliente como estuviere, echarla dentro del aceyte: lo propio hacen las nueces del pino, y las mismas heces del aceyte quemadas, y echadas dentro; y si tuviere algun mal olor, tomareis aceytunas verdes, sacados los huesos, las picareis, y amasareis, y las pondreis dentro del aceyte, y lo mismo hareis poniendo dentro migajas de pan de cebada con sal, haciéndolo baxar al suelo del vaso: ó tambien hareis lo mismo con flores de meliloto; y si quereis sea muy claro, y resplandeciente, picareis la corteza, y hojas del olivo con sal, y lo pondreis todo dentro de un talego, colgado dentro del aceyte. Si el aceyte estuviere helado en el Invierno, con sus heces conviene poner sal recocida para que se deshiele, y lo quitará de todo daño; y no tengais cuidado que quede salado por mucha sal que haya, porque el aceyte no toma nada de sal.

Secretos del nogal.

¶ Conviene llamarse el nogal *noce*, id est, *à nocendo*, porque su sombra hace gran daño á todos los demas árboles, que tiene vecinos: hácese en qualquiera tierra, pero mejor en tierra gorda, y delicada, mayormente en lugar donde hay trigo. Quiere estar en lugar alto: plántase de sus propias nueces, y se planta en el mismo tiempo, y lugar conforme el almendro, que es en lugar alto, y caliente en el mes de Noviembre; y en tierras frias en Febrero, y Marzo; y en tierras templadas, en qualquiera tiempo. Las nueces para plantar, se ponen á secar al Sol en el mes de Noviembre, para quitarlas la humedad que tienen, y las plantareis en Enero, y Febrero, poniéndolas primero en remojo con meados añejos, por espacio de cinco dias. Quiérese ingerir en Febrero con él propio, y con el ciruelo: no es de mucho provecho ingerirle con otro arbol, quitado el propio, porque aborrece en extremo la hermandad, y compa-

pañía de otro arbol. Quiere ser limpiado á menudo por todo su contorno, porque las yerbas que se hacen junto á él, le hacen venir las nueces vacias, y de poco provecho.

Plántase en lugar seco, y caliente en Octubre, quando habrá perdido las hojas, y aun es mejor en Noviembre, y en lugares frios en Febrero, y Marzo, y en lugares templados en qualquier tiempo de estos; y quando el nogal se trasplanta, debe á lo menos tener dos años en lugares calientes, y en los frios tres años, y le habeis de quitar todas aquellas raices pequeñitas, como se hace en los demas árboles. El nogal quiere que le hagan el hoyo donde se ha de plantar hondo, conforme la calidad del arbol, y quiere grande espacio de tierra el uno del otro, por lo menos quarenta pies, porque la sombra del uno no dañe al otro, ni á los demas árboles circunvecinos. No le planteis junto alguna encina, ni en lugar donde la haya habido, porque hay entre estos dos árboles una enemistad muy antigua. Si al tronco del nogal, ó sus raices, le echais ceniza muy á menudo, la nuez será mas tierna, y facil de romper: no perderá el fruto si le atais al contorno del tronco, ó ramo, con raiz de belvasco, ú de serpentaria, ó con papel de estraza.

La recogida de las nueces se hace quando empiezan á despojarse de la corteza verde de encima. La fertilidad de las nueces, es pronóstico de abundancia de trigo. Si picais las cortezas verdes de encima las nueces, y las poneis con agua por algun tiempo, y despues echais dicha agua con lo demas en la tierra, de aquí nacerán grande abundancia de gusanos para los pescadores. Las nueces metidas dentro de un capon, ó otra ave, lo hacen cocer mas presto, y lo hacen muy tierno. El agua destilada de las nueces verdes, cogidas en Junio, es singular remedio para las calenturas tercianas, bebiendo de ella quatro, ó seis onzas.

Presagio de mucho trigo.

Virtudes.

El que fuere mordido de perro rabioso, y pusiere encima de la mordedura una nuez añeja bien picada, y despues la diere á un perro, si la come, y no muere, es señal que el perro no rabiaba; mas si muere, se echa de ver, que el perro era rabioso; por el tanto conviene, que dentro de tres dias se ponga en el mal remedio. Tomando una nuez añeja quebrada, ó mas, y la quemareis ligeramente al fuego, ó con un hierro caliente, y despues estrujada, aquel aceyte que sacará, es excelentísimo

pa-

para sacar el empeyne del ojo, y de la cara, y de toda qualquier parte del cuerpo, con tal, que dicho empeyne, ó golpe sea sin sacar sangre.

El moral, sus secretos.

¶ Quiere el moral el ayre cálido, y templado, tierra gorda, y no del todo húmeda: quiérese plantar en Octubre, y Noviembre, y de planta como la higuera: en el plantar echarle estiercol con ceniza, mezclado en el hoyo donde se plantará, y así se hará grueso, y alto. Su simiente sembrada no saca arbol de consideracion, si despues no fuere ingerido. El moral se ingiere con él mismo, y con el castaño, y peral salvage, de escudo, y de cañon, en el Marzo, Mayo, Junio, Agosto, y Septiembre. La muger que hace seda, y desea tener gusanos, no tiene para qué guardar moras, ni fruto, despojando el moral de las hojas. Si quereis coger simiente de él para sembrarla, dexareis de coger la hoja de un moral, y en el mes de Junio ireis cada mañana baxo del dicho moral, y cogereis el fruto que fuere en tierra, y estareis advertidos que los perros no lleguen, porque se le comen: despues de cogido, le estrujareis el zumo de él entre los dedos, ó en un paño, y estrujado lo pondreis á la sombra del Sol, para que se enjugue: despues fregándole entre las manos, así se dividirá la simiente, que es muy menudita, y la conservareis para sembrar en el mes de Marzo, en Luna creciente; pero digo, que es mejor sembrarla en Julio, y Agosto en ser recogida, porque con el calor nace mejor, que no en Marzo; y esto digo, por haberlo experimentado: quiere ser sembrada en tierra bien movida, y amenuzada, gorda, y sazonada de humedad, y muy poco cubierta de tierra, y la sembrareis por lineas, ó sulcos, porque se pueda pasar entre el uno, y el otro, á fin de coger las yerbas de entre ellos, y este trabajo solo será el primer año, que el segundo ellos mismos lo harán con su sombra. El segundo año los trasplantareis en otra parte, que esten lexos uno de otro lo menos un pie; y como sean gruesos del tronco como el dedo, poco mas, ó menos, los habeis de ingerir de escudo, ú de cañon, ú del uno, y del otro, tomando de otro moral, que sea de ingerto; porque el que es ingerido, saca mas grande hoja, y la seda vale quatro reales mas por libra, por ser mas fina, que no la que sale de los morales, que no son ingeridos. Despues de ingeridos los dexareis en su lugar para que crezcan, hasta que sean grue-

gruesos como tres dedos, ó mas, y entonces los podreis trasplantar, haciendo de ellos morales, así como los olivares, y tambien por los contornos de los campos, y prados, y en otras partes, donde mejor tuvieren lugar, y quieren el riego á menudo, despues de ser sembrados, hasta que sean grandes, para dar hojas: quando van creciendo, no es bueno sacarles las hojas para los gusanos, porque les quitarian el creciente; á mas, que la hoja de los tiernos, no es tan buena para los gusanos, como la de los viejos. Lo demas de ingerirlos de escudo, y de cañon, y cómo se deben plantar, y trasplantar, lo verán mejor en Capítulos particulares, que se hará de ellos. La verdadera hoja del moral, que hace el fruto grueso como el dedo pulgar, no se debe dar á los gusanos de seda, sino fuere en el tiempo que quieren subir, sino fuere que tuviesen de ella por toda la cria (lo que no es posible) por lo que acostumbran sacar las hojas muy tarde. El cómo se deben criar los gusanos de seda, se hará de ellos un capítulo particular en el quarto Libro. Las moras del moral, puestas en un vaso de vidrio, cubiertas con el mismo zumo, las conserva mucho tiempo. El zumo de ellas, medio maduras, mezclado con miel rosada, es un singular remedio para la inflamacion de la boca, dientes gastados, y encias ulceradas. *Virtudes.*

¶ El azufayfo es un arbol, que hay muchos en algunas partes, y mayormente en tierras calientes: temen mucho el ayre frio, y quieren la tierra ligera, y gorda: plántase de raiz de la misma planta, y derraman mucho sus raices, tanto, que por el contorno, y muy lexos de él, salen de sus raices muchos pimpollos, los quales limpiados, y bien cultivados, pueden servir para trasplantarlos en qualquier parte, y así no conviene tomar trabajo de sembrarlos; pero si quereis tomareis el hueso, y lo plantareis punta abaxo, un pie en hondo, con estiercol de caballeriza, mezclado con ceniza, y al cabo del año se debe trasplantar, poniéndolo antes de hacerlo estiercol de buey. *Secretos del azufayfo.*

¶ El castaño se dice, que se agrada de tierra fria, y buena, y quiere la que no fuere pantanosa, ni agria: siémbrase de castañas gruesas, y bien maduras, en Febrero. Débense sembrar seis castañas, todas juntas en un hoyo, hondo de un pie, y lexos uno de otro quarenta pies, y nunca los plantareis de planta, porque no tienen raices, ni tampoco las hace el castaño, *Secretos del castaño.*

y

y así es mejor sembrarlo de las mismas castañas. Ingertos hareis de él en Marzo, Abril, y Mayo, mejor de cañon, que de escudo, ni de pua.

La cogida de las castañas se ha de hacer en el mes de Octubre, quando se vea que salen del erizo, y se caen en tierra. Débense trillar con una vara larga; mas si las quieren para conservarlas largo tiempo, es mejor cogerlas un poco verdes, antes que se caigan del propio erizo, porque de otra manera no se conservarian mas de quince dias, poco mas, sino fuere que se secasen al humo. El modo, y manera de conservar las castañas, es cubrirlas de nueces, porque tienen virtud de desecar, y sacar el humor pingüe de todas aquellas cosas á que las aplican.

Virtudes. No sabemos otra virtud de las castañas, sino es, que picadas con vinagre, y aplicadas á los pechos duros de las mugeres en forma de emplasto, las es muy util remedio.

Tambien amasadas con sal, y miel, sirven á las mordeduras del perro rabioso.

Algarrofo. ¶ El algarrofo quiere ser plantado de planta joven, en Noviembre, y Febrero, en tierra seca; quiere plantarse muy hondo, y puédese ingerir encima el ciruelo, ó almendro. No se debe sembrar, porque no haria fruto, y peligraria de morirse presto: débese regar á menudo. Las algarrofas son mejores, y mas propias para engordar los puercos, que para el sustento humano.

Sauco. ¶ Quiere el sauco ser plantado de raiz, y de estaca del propio ramo, en lugar húmedo; es bueno para plantar por el contorno del huerto, para hacer cercas en él. Destílase agua de sus flores, la qual es excelentísima para quitar el dolor de cabeza, que proviene de calor, mojándose la frente, y las partes exteriores de la cabeza con ella. Con sus flores se hace buen vinagre, y de gusto. El zumo de su raiz estrujado, y bebido, provoca á vómito, y saca á fuera el agua de los hidrópicos.

Virtudes.

Box. ¶ Plántase el box de raiz, y de planta en el mes de Noviembre; requiere los montes, y se hace bien en lugares frios, y que le de bien el viento. No conviene plantarlo en lugar donde haya colmenas, porque su olor las daña mucho, y las hace morir luego; porque dicen algunos que este olor corrompe el ayre, y por el tanto no se debe plantar en los huertos.

La

La madera de este arbol es muy util, y provechosa para hacer Imágenes de bulto, y para los Torneros, para obrar muchas cosas, por ser de mucha dura, siendo mejor para esto, que para medicina.

Sus hojas hervidas con legía, hacen los cabellos rubios. *Virtud.*

¶ Requiere la yedra ser plantada en lugar húmedo, desde Noviembre hasta Marzo. Hará su fruto muy grueso, si la regais con agua que haya mucho alumbre, hecho en polvos. Poniendo algunos granos de yedra en un trapito de lino envueltos, y atados con un hilo, llevándolo algunos dias colgados al cuello, curan del mal de lomos, y del bazo. *La yedra.*

Un vaso hecho del palo, ó madera de la yedra, es cosa muy singular para saber si en el vino hay agua, porque el vino queda en él, y la agua se va colando.

¶ Hácese la vidalva sin sembrarla: no pide trabajo; puédese trasplantar á las estacadas, y cercas de los huertos, para que sean mas espesas, y frondosas. El agua destilada de sus flores es muy buena para curar toda manera de cancros; y la propia virtud tiene el zumo estrujado de sus hojas, principalmente para el cancro que viene á la boca. *La vidalva. Virtudes.*

¶ Así la retama, como el cedro, no se hacen por todas partes; plántanse de raiz, y de la misma planta en el creciente de la Luna en el mes de Marzo. Puédense tambien sembrar, y quieren la tierra seca. Las flores, y su simiente hacen orinar, y romper las pedrezuelas de la vexiga, y riñones, y su cocimiento provoca á vómito. *La retama, y el cedro. Virtudes.*

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE PARTICULARIDADES de las frutas, y enfermedades de los árboles con sus remedios.

TOdos los árboles de fruta crecerán mucho sembrándolos en Luna creciente; mas el trasplantar, para que sean muy fructificantes, se debe hacer quando la Luna sea vieja, y tiene menos fuerza, que sea dos, ó tres dias antes de la conjuncion con el Sol; y si la Luna andare en este tiempo en signos terreos, será mejor, porque entonces ponen mas raices en la tierra, *Para que los árboles se hagan presto.*

ra,

ra, y hareislos crecer presto, cabándolos por el contorno dos, ó tres veces cada mes.

Arboles silvestres.

Aristóteles.

Hareis los árboles estériles fructificantes, tomando simiente de rosales, de mostaza, y un pie de la comadreja, y todo junto lo colgareis en dichos árboles estériles, y vereis qué presto os darán fruto. Si el arbol fuere del todo estéril, le quitareis la tierra de las raices, y debaxo de ellas pondreis pedrezuelas del rio, y despues tierra encima, y le templarán el calor demasiado que tiene, y le volverán fructificante.

Si quereis que los árboles estériles sean mas fructificantes de lo que acostumbran, tomareis de las heces del aceyte, y las mezclareis con agua, y con esto les regareis las raices.

Si las flores cayeren del arbol.

Zoroaster.

Misaldo.

Columela.

Caton.

Si las flores cayeren de los árboles sin hacer fruto, hareis en semejante arbol un agujero en el tronco, y le pondreis una clavija de palo de encina, ú de fresno, cubriéndola despues con tierra. Dice Columela, que para lo mismo hagais un agujero con un barreno abaxo en el tronco del arbol, y le pondreis una clavija de acebuche, y el arbol os dará fruto. Marco Caton dice para lo mismo, que tomeis de las heces del aceyte, y agua partes iguales, y que lo echeis por el contorno de dicho arbol.

Telarañas de los árboles.

Las telarañas no se pondrán al cabo de los pimpollos, ó flores de los árboles al tiempo de florecer, principalmente en los manzanos, si les poneis un cuerno de carnero encima del tronco entre los ramos; y como el arbol irá creciendo, los troncos irán apretando el cuerno, y serán defendidos de lo dicho.

Africano.

Dice mas Africano, que para hacer el arbol fructificante, tomad verdolagas, y lechitresna, y todo esto lo picareis muy bien; y á esto añadireis estiercol de palomas, y ungireis los troncos de los árboles.

Arboles enfermos por mucha fruta.

Socio.

Misaldo.

Si los árboles enfermaren por tener demasiado fruto, dice Socio, Hortelano muy famoso de los Hortelanos Griegos, que hacian una Guirnalda, ó Corona de la yerba llamada cogula, y por otro nombre avena salvage, con todas sus raices, que se hace entre los trigos, mayormente quando los años son estériles; y dicha Corona ponian en el tronco del arbol, ciñéndolo por todo el contorno. Tambien tomaban cangrejos de mar, y los ponian por el contorno del tronco, y los apretaban con una pretina de plomo. Para lo mismo descubrian las raices del ar-

arbol, y les hacian agujeros, y ponian en ellos clavijas de cerezo silvestre, y despues las volvian á cubrir de tierra. Otros muchos, para el propio efecto, hienden las mayores raices del arbol, y á dicha hendidura ponen un pedazo de pedernal, ó otra piedra fuerte, y atan las dichas raices con la piedra dentro de la raiz, y despues la cubren. Paladio dice, que para lo mismo tomeis bolo arménico, ó heces de aceyte, mezcladas con agua dulce, y con esto ungir el arbol, ó tomar cangrejos de agua dulce, y un ramo de ruda, ó altramuces, y hacer de esto un manojo, y colgarlo en el arbol. Paladio.

Si las flores, y hojas cayeren del arbol, le ayudareis, como dice Gregorio, poniéndole, si el arbol fuere grande, buena cantidad de paja de habas deshecha con agua en las raices, y que la tierra esté bien cabada; y si el arbol fuere chico, no le pondreis tanta cantidad de ella. *Si las flores, y hojas cayèren del arbol.* Gregorio.

Si algun arbol estuviere enfermo, tomareis heces de aceyte, mezcladas con agua, partes iguales, y con esto le regareis las raices. Otro remedio: tomareis las heces del vino añejo, ó agua cocida con altramuces, y la derramareis por el tronco del arbol, ó los mismos altramuces puestos á las raices de él. *Arbol enfermo.* Dídimo. Plinio.

El arbol que estuviere marchito, y decaido, lo avivareis regándole las raices con meados de hombre, ó de animales, cabando primero la tierra. *Arboles marchitos.*

Guardareis que la polilla, ó gusanos no se coman el arbol, si en conociendo el agujero del lugar adonde estan, les vais punzando con un clavo, ó alfiler grueso, y largo, ó con otra cosa. Tambien los defendereis de lo mismo, haciendo sahumar el tronco con mejorana, ó tomareis hiel de buey, esparcidla encima de las raices de ellos, y con esto cesarán de molestarles; y si dichos árboles fueren carcomidos, ó enfermos del gusano, los defendereis, como dice Florentino, tomando tierra salada, y orégano, y lo molereis muy bien, mezclándolo con agua, y con esto les ungireis las raices: ó tambien para lo mismo, plantareis cebollas albarranas por el contorno de dichos árboles; y si les poneis ramitos de pino echados por el contorno, caerán dichos gusanos; y si tomais estiercol de puerco, mezclado con vino, y lo echais por el contorno de los árboles, una, y muchas veces, los preservará de dicha persecucion. El mismo efecto hace el estiercol del palomar, puesto *Polilla, ó gusano de los árboles.* Florentino. Misaldo.

to encima de las raices; y para lo mismo tomareis hiél de toro, y untareis con esto á menudo las raices, y el arbol no se envejecerá tan presto, ni criará carcoma. Paladio dice, que tomeis heces de vino añejo, y de tres en tres dias echeis de él encima de las raices. Guardareis los árboles del moho, ó polilla, tomando cuernos, y estiercol de buey quemados, y aquellos polvos esparcireis encima de los árboles.

Paladio. Cárdano. *Polilla de los árboles.*

Contra las heladas, y niebla.

Guardareis los árboles de la helada, niebla, ó moho, quemando mucha paja, ú otras yerbas, cogidas del huerto, ó campo, y por aquella parte, particularmente donde viene el viento, y así estarán guardados dichos árboles. Bericio, en la Escuela Griega, dice, que luego que echaban de ver, que los ayres trahian, y iban engendrando, y criando la niebla, ó heladas, tomaban un cuerno izquierdo de buey, y de su estiercol, y esto quemaban, haciendo que el humo se dividiese por todo el huerto, quemándole contra viento, porque el humo fuese por todos los árboles. Apuleyo dice, que tomando tres cangrejos secos, y estiercol de buey, y paja, y todo esto quemándolo por todo el ámbito del huerto, es muy util para preservarlos de lo susodicho. Dice Bericio, que si la helada, niebla, ú otra cosa estuviere ya puesta en los árboles, lo remediareis tomando raices, y hojas de pepinos silvestres, ú de coloquíntidas; y machacadas, las pondreis en remojo con agua dulce, y antes que salga el Sol la echareis por encima de los árboles. El mismo efecto hace la ceniza de la higuera, y de la encina, mezclada con agua, y despues echada, y esparcida encima de los árboles.

Bericio. Apuleyo.

Tambien aprovecha mucho para lo mismo, como lo dice el mismo Apuleyo, plantando muchos ramos de laurel por el huerto, porque en estos se pone todo el daño, como muchas veces lo ha visto observar. La helada, y quemadura guardareis no se ponga en los árboles, y mas en los parrales, que de muy ordinario lo suele hacer. Dice Plinio, que tomeis tres cangrejos de mar, ú de rio; y estos quemados, los colgareis en dichos árboles, ó parrales. Los Griegos acostumbran, contra las heladas de los huertos, ó campos, sembrar habas dentro, y fuera.

Plinio. Misaldo.

Guardar los árboles del calor, y de qualquier daño.

Si en el Verano temeis que el calor, y influencia de la Canícula os haga daño á los árboles, les descubrireis la raices, y

á

á las mas gruesas hareis tres agujeros, ó escorredores, porque por allí puedan echar el mal humor, y esto hareis por la tarde, puesto el Sol, y las volvereis á cubrir; y para que la Luna no les haga daño, tomareis poleo, y veleño, y lo pondreis á los árboles junto á los troncos, ú debaxo, entretexido, á modo de corona. Guardareis los árboles de qualquier daño que les puede sobrevenir, tomando hiel de toro, ú de buey, y con ellas regareis las raices de ellos, descubiertas que sean, y despues volverlas á cubrir de tierra: ó tambien tomando paja de habas, ó de otras legumbres, mezclándola con la de trigo, y poniéndola encima de las raices, volviéndolas despues á cubrir de tierra. Misaldo.

Guardar la fruta de las aves.

Guardareis que las aves no os coman la fruta si les poneis en los árboles unos espantajos, ó si quando los desmochais untais la hoz con ajo.

Los jumentos no se lleguen á los árboles.

Si quereis que los jumentos no se lleguen, ni hagan daño á los árboles, tomad cangrejos de mar, ú de rio, y estos colgareis en unos sauces, ó en otros árboles, junto aquellos que quereis sean guardados, que no se lleguen á ellos, y esto por respeto del mal olor, que de sí despiden dichos cangrejos; y así antes se apartarán de ellos, que no se lleguen, porque huyen de la corrupcion de cosa muerta, á no poder mas, y á veces de los vivos, y en particular de la misma especie. Tambien los guardareis de otros animales, tomando doce cangrejos de mar, ú de rios, y estos los pondreis en agua en una olla bien tapada por espacio de doce dias; y de la agua, que habrán expelido de sí, con la demas de la olla, rociareis por encima los árboles, que quereis estén guardados, haciéndolo ocho dias continuos, y conocereis admirable remedio. El mismo efecto hace el estiercol de perro, mezclado con orines muy añejos, rociando de esto dichos árboles. Demócrito.

Fruta temprana, y tardía.

Tendreis frutas tempranas, si regais á menudo los frutales con agua caliente, y quitando las hojas delante del fruto, porque el Sol les dé mejor. Tambien si los estercolais con estiercol de palomas, y de caballeriza, ó con cal viva, y los vais cortando los troncos, y ramos de poco provecho. Si quereis tener el fruto tardío, hareis al contrario de lo que se ha dicho arriba, dexando las frutas cubiertas con las propias ramas; y tambien si cogeis el fruto despues que haya nacido con los capu- Cardano.

pullos juntamente, porque despues vuelve á florecer de nuevo, y dará otro fruto mas tardío, y para que maduren en el Invierno, pondreislos dentro de vasos de barro arriba en el arbol, atando dichos vasos muy bien en los ramos sin coger la fruta; y de esta suerte madurarán sin hacerles daño el frio,

Frutas suaves, y olorosas. Porta.

Hareis las frutas mas suaves, y olorosas de lo que acostumbran, poniendo las simientes, ó pepitas que querais sembrar en remojo con leche de ovejas, ó con agua de azucar, lo que los antiguos alabaron mucho: despues las sembrareis, y á su tiempo darán las frutas como se ha dicho; y si las quereis mas olorosas, pondreis dichas simientes, ó pepitas en infusion con aceyte nardino, ó agua rosada, aromatizada con almizcle, ó algalia, dexándolas estar por espacio de una noche: despues las sembrareis enjutas que sean, y á su tiempo os darán la fruta muy olorosa.

Para que la fruta sea mas gruesa escrita, ó figurada.

Si quereis que la fruta de qualquier arbol se haga muy gruesa, hareis lo que se ha dicho en el tratado del granado; y si quereis que la fruta de qualquier arbol sea escrita, ó figurada de lo que quereis, haced lo que se ha dicho en el tratado del manzano.

Frutas purgativas.

Hareis las frutas laxâtivas, ó purgativas, si en las raices de los árboles, como en el ciruelo, cerezo, y en particular en los parrales, pusiéredes verdegambre, pepino amargo, ó escamonea.

Para hacer frutas compuestas. Porta.

Si quereis hacer las frutas compuestas cada una de diversas plantas, guardareis este orden. En las composiciones sobrenaturales, y monstruosas, no hay otro camino mejor que es por via de ingertos. Hasta aquí este camino ya lo hemos harto alabado; mas mucho mejor lo hemos de alabar de aquí adelante, porque despues que se haya hecho una union inseparable de diversidades de cosas, causará grande admiracion; y si alguno pensare que estos ingertos son muy trabajosos, y casi imposibles de hacer los efectos, que de ellos se verá, les aliviará el trabajo que en ellos hubieren gastado: por tanto con vuestro trabajo podreis alcanzar toda aquella cognicion de los ingertos que os parecen dificultosos; ni os han de mover los dichos de aquellos ignorantes, y rústicos Labradores, lo que por la experiencia podreis considerar de cosas que han dicho los antiguos, como es de ingerir la higuera con el plátano, y el

el moral; y el moral con el castaño, y el abeto con el álamo, y ingerir castaño, y nogal con la encina. El granado se quiere ingerir con árboles grandes, y hacer union con todos. Mas adelante, el cerezo se quiere ingerir con el durazno, y el abeto; y el durazno, y el abeto con el cerezo, y el membrillo, y la vid con el olivo; y produce dicho ingerto aceytunas, las quales participan de dos naturalezas, como es de aceytuna, y de membrillo; y de estas, dice Florentino haber visto en manos de Marco Máxîmo, y gustadas, tener el gusto arriba dicho. Dicen tambien, que el arrayan ingerido con el sauce, y con el granado, darán granadas, lo que podeis experimentar: todavia es muy dificil cosa para algunos hombres. Finalmente, tiene por cierto el sobredicho Florentino, y lo enseña, que qualquiera suerte de ingertos se puede hacer en qualquier arbol; de donde se sigue, que de dichos ingertos sacareis toda composicion de frutas no acostumbradas.

Para que la fruta sea sin huesos, ni cáscaras.

Harán los frutales las frutas sin huesos, ni cáscaras, con diversos modos de ingerir. Dicho es este de los Filósofos muy antiguos, principalmente de aquellos que mas han tirado la barra en cosas de Secretos de Agricultura.

Quando ingiriéredes de pua, sacareis de las vivas raices el corazon con una escarpia, ó cortando el arbol, os dará fruta sin hueso, ni cáscara, porque realmente el corazon es principal nutrimento, y padre de la substancia de los huesos, y cáscaras. Al contrario de esta opinion son los de las Islas de Orcadas, porque dixeron, que á qualquier arbol que le quitaban el corazon, no tan solamente no dará frutos sin huesos, ni cáscaras; pero aun se irá secando, y finalmente se morirá. La razon que dan es esta; y dicen, que como sea el corazon la parte mas húmeda, y mas vital, y da alimento, no tan solamente al arbol, pero aun á la fruta, baxando, y subiendo por los troncos, de la manera que el agua sube, y baxa por los cañones de la fuente: esto dan á conocer los troncos privados de dicha substancia del corazon, los quales se van marchitando poco á poco: todo lo qual rehusaron mucho los antiguos. Todavia á nosotros nos da no poco provecho el uso, y la experiencia, que de las sobredichas cosas hemos hecho, y tambien nos lo enseñan los exemplares de Teofraste.

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS COMO SE CONFITAN.

Confitar naranjas, cidras, limones, y otras.

RAzon será, pues se ha tratado de los árboles, y de su fruta en particular, se trate ahora cómo se deben confitar; y así para confitar cortezas, ó cáscaras de naranjas, cidras, limas, limones, y otras semejantes, hareis quartos de ellos, y los limpiareis del agrio, y los pondreis en infusion con legía clara por espacio de nueve dias, mudando la legía al quinto dia; pasados los nueve, los pondreis en agua clara, hasta que se haya quitado el amargor, ó especialmente que estén trasparentes, que entonces habrán estado harto; despues los hareis hervir en un vaso de cobre con agua de fuente, hasta que se pongan tiernas: despues los pondreis en infusion con julepes, hechos de una parte de azucar, y tres de agua por espacio de veinte y quatro horas: despues los hareis cocer con fuego manso competentemente, y los sacareis de estos julepes, y los pondreis en un vaso de vidrio, poniendo encima julepes rosados razonablemente, y sacareis de ellos un quarto, y lo pondreis á aromatizar con un poco de ambar, si os diere gusto. Otros los confitan todos enteros, quitándoles por la parte del capullo una ruedecilla, y por allí sacan todo el agrio; y lo demas hacerlo como está dicho.

Confitar naranjas, y limones pequeños.

¶ Naranjas, y limones pequeños que estén verdes, podreis confitar, agujereándolos con un punzon de caña, ú de madera, y los pondreis en infusion con agua, que estén cubiertos de ella por espacio de tres dias, mudando cada dia el agua: despues pondreis un vaso de cobre al fuego con agua de fuente con sal, que no esté demasiado salada, y en hirviendo le pondreis las naranjas, y limones dentro; y hervido bien por espacio de dos credos, sacareis de repente el vaso del fuego, y bien tapado, lo dexareis así por dia, y noche, y despues los pondreis en un vaso con la misma agua, y se conservarán muy verdes, como si saliesen del arbol; y si los quereis confitar con miel, pondréislos por los agujeros pedacitos de canela fina, y clavos de gitofle, y hareis el julepe de miel, que esté á su punto; y en sacándolo del fuego, pondreis dichas naranjas, ó limones, y siempre sean ver-

verdes. Conocereis el julepe quando esté en su punto, poniendo una gota de ello encima de la uña; y en estando fria, volver la uña abaxo, y si no se cayere será bueno.

Para hacer confitura de membrillos, para retener las cámaras.

¶ De los membrillos hareis una confeccion, ó confitura para el fluxo del cuerpo, que se llama carne de membrillo, tomando membrillos, y haciendo de ellos quartos, los quitareis las pepitas, y los hareis hervir con agua clara, hasta que estén cocidos muy bien, de manera que se puedan pastar; y calientes los pasareis por el cribo de pieles, ó zaranda, que solo quede en la zaranda el duro que no puede pasar, y á ocho libras de esta pasta pondreis tres libras de azucar fino, y mezclándolo todo junto con una espátula de madera, lo hareis cocer, y conocereis quando esté cocido á perfeccion, quando no se despegare del vaso. Y si quereis poner en ello especias, como son canela, clavos, nueces moscadas, y gengibre, las pondreis muy bien picadas quando se acabare de cocer, mezclándolas bien con la espátula, y dexareislas refriar, y despues las pondreis en caxas de madera, ó vasos de vidrio. Algunos los cuecen en el horno, y despues los limpian de la piel, y pepitas, y los pasan como está dicho.

Lo mismo podeis usar quando confitareis priscos, peras, y otras frutas.

Otra carne de membrillo laxâtiva.

¶ Hareis otra carne de membrillo, que sea laxâtiva, tomando membrillos, y haciendo de ellos lo mismo, como arriba se ha dicho, y despues cocida con el azucar, pondreis en ella una cantidad de ruibarbo polvorizado. Esta carne purga mucho propiamente, confortando el estómago, y el hígado; y en lugar de ruibarbo podeis poner otras cosas laxâtivas, como senac, agarico, ú otras semejantes.

Nueces, cómo se confitan.

¶ Si quereis confitar nueces tiernas, y verdes, las cogereis del nogal en el mes de Junio, y las agujereareis de parte á parte en cruz con un punzon de madera, y despues las pondreis en infusion con agua por espacio de diez, ú doce dias, poco mas, ó menos, y las quitareis una piel delgada, que se mostrará encima, sin quitar la corteza verde, y las pondreis á hervir largamente con azucar clarificado, añadiendo á menudo del mismo azucar, para que se consuma con el cocer: finalmente las pondreis en un vaso con especias, con que no pongais muchos clavos, porque las hará demasiadamente amargas.

Hay otros que las confitan, tomando nueces verdes en el mes de Mayo, ó Junio, antes que tengan la escorza dura, y las agugerean de parte á parte en cruz con un punzon de madera, y no de hierro, porque las harian volver negras, y las tienen en infusion con agua, y la mudan á menudo por espacio de nueve dias, y despues las ponen á hervir con agua de fuente, hasta que esten tiernas, y despues las ponen encima agua fria pura. Refriadas, las limpian de aquella piel delgada, y con paño de lino las enjugan, y despues ponen clavos, y pedazos de canela por los agugeros, y las ponen en vasos, y despues xarabe, y julepes encima, que estén cubiertas para conservarlas: despues de algun poco de tiempo, si el xarabe fuere demasiado claro, lo ponen á cocer de nuevo con las nueces, y las vuelven á poner en el vaso, y de esta manera quedan siempre verdes, segun su naturaleza.

Confitar duraznos, membrillos, peras, , manzanas, albérchigos, &c.

¶ Duraznos confitareis haciéndolos cocer con julepes, que sean un poco aquosos, no para hacerlos cocer perfectamente, sino para purificarlos de la mucha aquosidad que tienen: despues con otros julepes, que sean mas perfectamente cocidos, los pondreis en vasos de tierra con el dicho julepe, que hayais cocido para conservarlos, y los pondreis á aromatizar con un poco de canela, y almizcle. Esta manera de confitar duraznos enteros, es general para confitar todas maneras de frutas gruesas, y enteras, como membrillos, manzanas, peras, albérchigos, y otras semejantes.

Confitar cerezas, guindas, granos de uvas, y de agraz.

¶ Para confitar cerezas, ó guindas, les cortareis la mitad del capullo, despues las hareis cocer con su zumo propio, y azucar: en esta proporcion, para cada libra de cerezas pondreis media libra de azucar, y despues de cocido muy bien, conviene ponerlas en un vaso de vidrio, y encima el xarabe con que han cocido; y si pareciere que está aquoso, hacerle cocer perfectamente. De esta manera podeis confitar ciruelas, cerezas silvestres, granos de uvas, de agraz, y otras frutas pequeñas.

Confitar en pasta ciruelas, peras, manzanas, duraznos, cerezas, &c.

¶ Para confitar ciruelas en pasta, conviene hacerlas hervir con un poco de agua, meneándolas á menudo porque no se quemen, y las hareis pasar por cribos de pieles, ó carada, y por cada libra de dicha pasta pondreis quatro onzas de azucar, meneándolo todo junto, y de nuevo volverlo á cocer, me-

meneándolo á menudo, dexándolo así hasta que la espuma sea consumida del todo, que denota la humedad. Hecho esto, así caliente lo pondreis en los vasos donde lo querais conservar, despues los pondreis al Sol por espacio de tres dias; y si os pareciere que encima estuviere aquoso, conviene volverlo de nuevo al Sol. Esta manera de confitar en pasta puede ser universal para hacer pasta de todas las otras frutas, como son peras, manzanas, duraznos, albérchigos, cerezas, y guindas: empero conviene tener siempre cuidado con la cantidad del azucar, que debe ser mas, ó menos, segun la humedad de las frutas que querais confitar en pasta.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DEL PLANTAR, Y TRASPLANTAR los árboles de frutas, y cabar, desmochar, limpiar, y sembrarlos de simientes, y pepitas para ingerir.

Plantar, y trasplantar los árboles.

QUanto á los árboles de fruta que se han de plantar, y trasplantar, conviene primeramente considerar, qué especie de arbol, qué tamaño, y grandeza quando es grande; y si el que trasplantais acostumbra á crecer en alto, y ancho, lo pondreis conforme su calidad, y en la tierra, y lugar que mas apetece, como se ha dicho de cada uno en particular, porque los unos quieren la tierra gorda, otros seca, otros húmeda, otros arenosa, y otros barrosa, porque se hagan mejores; por lo qual será muy necesario ponerlos lexos unos de otros, porque un arbol plantado en lugar espacioso fructifica mas, y así plantareis, y trasplantareis dichos árboles lexos el uno del otro treinta y cinco pies; y si al medio de estos gruesos quereis plantar uno de los que no se hacen tan grandes, los pondreis á quarenta y cinco pies divididos, y esto porque se puedan hacer mas frondosos.

El manzano, peral, y demas árboles de este tamaño, plantareis á veinte pies el uno del otro, mas si pusiéredes dos órdenes, ó mas de ellos, les dareis veinte y cinco pies; y quando los hayais de poner en orden uno junto de otro, hareis que esten entremetidos en el intervalo de los dos: de este modo enlazados se harán mejores, porque tendrán mas espacio, y darán

rán mas contento á la vista, por venir á linea derecha, mirándolos de traves, y pondreis de los árboles pequeños por el medio.

Intervalo de los árboles.

El ciruelo, durazno, y otros árboles de hueso, y de este tamaño, no quieren mas de quince pies uno del otro, y de una linea á otra lo mismo, poniéndolos siempre á proporcion.

Los árboles mas chicos, como son cerezos, membrillos, y otros de hueso, tienen harto de ocho hasta nueve pies uno de otro. Quando querais plantar dos lineas, cada una de su especie, y diferentes, plantareis los de especie mas chica á la parte del Sol, porque la sombra de los grandes no les hiciese daño.

Si plantais ciruelos, y perales mezclados, es mejor poner el ciruelo cara al Sol, por ser mas chico que el peral, y tambien porque el dicho peral sufre mejor la sombra.

Tiempo de regar, y avisos en el plantar los árboles.

¶ En tiempo seco es bueno regar los árboles, porque la tierra se cierra mejor. No se debe plantar ningun arbol, que no se ponga en el mismo sitio, aspecto, y lugar que antes estaba; y así antes de desarraygarle de su lugar, tendreis cuenta qué parte de él está á cara de mediodia, y de la misma manera lo plantareis si quereis se haga mejor; ni se debe plantar ningun arbol, que primero no se le corte el ojo, y pimpollo de en medio, porque no se empine, y suba por allí tanto: no cortarlo mucho, por ver, y hacer prueba si por esta via se haria mejor.

Arboles de grande corazon se plantan sin raices.

Si quereis plantar sin raices, que se llama de estaca, plantad de los árboles que tienen gran corazon, como la higuera, sauco, cidros, limas, limones, azamboas, y todos los demas de esta semejanza, excepto el naranjo; tambien son de grande corazon el moral negro, avellano, y otros semejantes.

Quieren estos árboles el hoyo hondo, de quatro, ó cinco pies, segun la madre de la tierra; esto es, si la tierra fuere barrosa; mas en tierra húmeda no tanto: tambien los hareis el hoyo muy ancho, aunque el arbol no tenga grandes raices; y eso conviene, porque al meter las raices halle la tierra bien movida por el contorno.

Si la tierra donde hiciéreis el hoyo fuere demasiado húmeda, templalréisla con tierra seca, ó aguardareis que esté enjuta: y si fuere muy seca, y dura, templadla con agua, porque los árboles quieren la tierra templada, y así quieren dichos hoyos estar hechos dos, ó tres dias antes.

Si

Si quando plantáreis árboles con raices hubiere alguna raiz demasiado larga, conviene cortarla todo lo que tuviere demasiado, que vale mas que no haberlo de doblar, y por el dicho corte saldrán raices por el contorno.

Es regla general, que todos los árboles que plantáreis, mayormente aquellos que tienen simiente, y son gruesos, conviene antes que se planten cortarlos los troncos de los ramos de las hojas, que solo quede un pimpollo largo como el dedo, y algunas veces poco mas, ó menos, conforme el arbol lo requiere. Los árboles chicos, que aun no tienen sino una sola varilla, no conviene cortarlos arriba quando se trasplantan, sino fuere á los silvestres, que querais para ingerir con estos, conviene cortarle los troncos, y hojas.

Quando el arbol estuviere en el hoyo, hareis de manera, que ninguna raiz suba por arriba, sino que quando vayan poniendo tierra, hagan que esten llanas, y extendidas, ó un tanto por abaxo, y la tierra que vayan poniendo sea de la misma del hoyo, con que esté mezclada con estiercol bien podrido, porque si no lo fuera, haria que las raices no se hermanáran con la tierra, porque la harian estar enayrada: guardareis de echarle tierra revuelta con yerbas, que la quemaria; sino echar de la tierra mas delgada encima de las raices, y despues ir mezclando una con otra hasta hinchir el hoyo.

Nunca pondreis estiercol con las raices de ningun arbol que planteis, que no sea convertido en tierra, porque no se puede consolidar, ni arraigar con las raices, sino fuere quando las raices estan bien cubiertas de tierra, entonces se puede poner encima de la tierra, para que el licor, y substancia del estiercol baxe á dar calor, y substancia á las raices; de tal manera, que el estiercol que pusiereis en qualquier arbol, hareis de manera, que no esté pegado con el tronco, que le haria mucho daño, y tan caliente podia ser, que le matara; y si en la dicha tierra sacada de los hoyos hubiere gusanos, mezclareis un poco de ceniza de colada para hacerlos morir, por lo que podian hacer daño á las raices; y quando vayais poniendo tierra, y haya medio pie encima de las raices, iréisla recalzando muy bien al rededor de las raices, y despues no mas, sino fuere á el fin por todo el hoyo con los pies, y eso ora sea la tierra sèca, ó húmeda.

Quan-

Plantar árboles sin raices de estaca.

¶ Quando plantáreis el arbol de estaca sin raices, cortaréisle el cabo de la parte mas gruesa con un corte de una parte, como un corte de pluma de escribir, hincándole en tierra sin hacer agugero primero, si no fuere con cosa que fuere mas delgada que la estaca que se ha de poner, que conviene ponerla en tierra, que entre forzosa, dándole con algun martillo, ó piedra, atando primero el cabo, porque pegándole no se quiebre.

Cabar, escornar, y limpiar los árboles.

Dice el necio, y ignorante Hortelano, que no es de importancia tocar los árboles, ni tener cuidado de ellos despues de plantados; mas el buen Hortelano, y Padre de Familias dicen, haced bien á la tierra, y á los árboles, y ellos os hartarán de fruto. Visto está, y es vulgar dicho entre muchos, que la tierra que no es labrada, no produce sino abrojos, y espinas: lo propio podemos decir de los árboles, que si no los labran, limpian, y benefician, no darán fruto, antes bien se volverán estériles, porque las yerbas que le nacen en las raices le quitan la virtud productiva, y así es forzoso que se vuelvan estériles, y de ningun fruto; el qual cuidado, y trabajo se ha de tener en ellos, como es cabar, desmochar, y limpiarlos; el cabar en el Invierno, y Otoño; pero á los recien plantados, el primero, y segundo año, y aun mas años, cada mes una, ú dos veces.

El desmochar de los troncos secos en el Adviento, y aun hasta el mes de Marzo, no sea en tiempo frio, y con heladas, porque cortados que sean en este tiempo, les haria grande daño: advirtiendo, que no conviene cortarle los troncos, ni pimpollos principales, ni aquellos que iban derechos, sino los tuertos, y aquellos que impiden el Sol á los buenos troncos. Si por todo el arbol no diere el Sol, y no participare de su resplandor, y fuerza, no produce fruto; porque bien sabemos que dice Aristóteles que *Sol est primum generans*, sin el qual, hablando de las texas abaxo, no puede producir cosa ninguna.

Tiempo de escornar los árboles.

Cosa cierta, y averiguada es, que los troncos secos en un arbol hacen morir á los demas, y así estos tales se deben cortar, como sea Invierno, ó Verano, no aguardando tiempo á la necesidad, que fuera de ella se debe siempre hacer el corte de todos los árboles de fruta en Luna vieja, y en los demas árboles,

les, que sirven de madera para el fuego; y los que quieren para hojas, y ramos, estos en el creciente de Luna, y el plantar debe ser en los mismos tiempos que se ha dicho del cortar.

Sembrar las simientes de las frutas para ingerir.

Los árboles que nacen en la tierra sin arte, ó con él, ó con el trabajo, y industria del hombre, los unos son plantados de simientes, granos, ó huesos: otros de raices, otros de vara, ó estaca, otros ingeridos unos encima de otros; de los quales se dirá principalmente de la manera que se han de plantar los de simiente á parte en un quarto del huerto. Para plantar, ó sembrar las simientes de los árboles, como son perales, manzanos, membrillos, y otros, hareis cabar la tierra muy bien en un quarto del huerto, y que el Sol le de muy bien en el Verano; y si fuere posible, mejor en el Invierno, en la qual echareis mucho estiercol, revolviéndolo bien con la tierra, la qual pondreis á Sulcos, y en el Septiembre, y Octubre tomareis dichas simientes, y las amasareis: las de las peras con peras podridas de las que caen baxo del arbol; y de las manzanas, con manzanas corrompidas, y así de las demas frutas; y dicha masa la tendreis, y dividireis por el largo de la linea, ó sulco que habreis hecho, cubriéndolo de tierra ligeramente, teniendo cuenta que de una linea á otra haya quatro pies, por lo que limpiándolos de las demas yerbas, no les hagais daño con los pies. De otra manera lo podeis hacer; y es que hagais secar dichas simientes, conservándolas hasta San Andres, ó hasta el principio de la Primavera, las quales despues podreis sembrar como está dicho arriba. Quando el arbol que nace de simiente tendrá un año, le quitareis todos los pimpollos, y varillas nuevas que habrá hecho, no dexándole ninguno, sino fuere él de en medio, y hareis lo propio con las yerbas, no dexándoles ninguna por todo el contorno, y cabándolos de aquí adelante muy á menudo, y el riego que siempre fuere necesario. Para hacerlos nacer, y venir mas presto, conviene antes de sembrarlos poner la simiente en infusion dos, ó tres dias con agua, ó leche. Para sembrar el olmo, conviene coger la simiente antes que se vista de hojas, que será al principio de Marzo, haciéndola enjugar dos dias á la sombra, sembrándola despues en unos hoyos hondos de un pie. El laurel se siembra un pie debaxo de tierra quatro aceytunas juntas, y al año despues trasplantarlos. De la propia suerte se hace con las otras simientes semejantes

tes, como las del cipres, arrayan, y otras.

Sembrar las pepitas de hueso.

Para plantar, ó sembrar las simientes, ó pepitas de hueso, como de aceytunas, cerezas, ciruelas, almendras, duraznos, albérchigos, castaños, y otros, conviene en sacando el hueso de la fruta, hacerle secar á la sombra, ó al Sol, que no sea muy caliente; y quando los querais plantar, hareis estén tres dias en infusion con agua, ó leche, sembrándolas despues en tierra bien cabada, y estercolada, lexos el uno del otro medio pie, y tres dedos debaxo de tierra, regándolos quatro veces cada mes en el Verano, quando el tiempo fuere seco, y caluroso, y los entrecabareis una vez cada mes, y sobre todo, que estén puestos en parte donde les dé el Sol. Quando estos árboles de hueso habrán crecido, que será del Adviento á un año, y los querais trasplantar, cortarles la raiz mas principal, hasta dos, ó tres dedos de las otras raices pequeñas, y lo mismo hareis de las que hubiere, que sean demasiado largas, y de este modo plantarlos, que todo arbol plantado dos, y tres veces, ó mas, hace mejor la planta para ingerir; y tambien despues de ingerido, quanto mas se trasplanta, mejora la fruta. El ingerir encima del membrillo, hace que la fruta salga carcomida, y picada. Si quereis tener buena fruta, hermosa, y bella, no es bastante haber plantado en buena tierra los granos, ó huesos; antes bien conviene al cabo del año trasplantarlos en otro lugar, porque dicha mudanza les hace producir el fruto, y hojas mas bellas, y agradables, y así los frutos silvestres trasplantados, otra vez, y en tierra buena, vienen á tomar otra naturaleza mas dulce, y bella. Quando los dichos árboles de granos, ó huesos habrán crecido un poco, conviene entrecabarlos, teniendo cuenta, que quando lo hagais no corra el viento cierzo, porque este viento es muy enemigo de estas plantas nuevas. Quando los querais trasplantar, tener cuenta á qué parte del Cielo estan en el primer sitio, ó lugar, y de esta manera los pondreis al hoyo. Quando mercareis, ó os dieren árboles ingeridos, os informareis cómo estaban en su sitio, y de qué parte estaban caidos, ú declinados, para poderlos poner de la propia parte, porque poniéndolos al contrario, no se harian tan hermosos, y bellos.

El cerezo, que sale de la raiz del otro hueso, se hace mejor, y mas presto, que no el que nace de hueso, y lo propio es

es de los del ciruelo, moral, granado, arrayan, y membrillo: se hacen mejores de su planta que de simiente, y vienen mas presto tomando un ramo grueso como tres, ó quatro dedos, haciéndolos pedazos, de lo largo de dos pies, poco mas, ó menos, y darles á cada pedazo un corte de una parte del cabo gordo, como el de una pluma de escribir, y lo pondreis en tierra, que entre muy forzoso, como se ha dicho mas largamente.

La higuera, granado, y el membrillo vienen mejor de rama esquajada del tronco, que de grano. Estos árboles hechos de estaca, ú de rama esquajada del tronco, no se pueden trasplantar, que no tengan tres años, porque tengan las raices un tanto fuertes.

Otra manera hay de plantar árboles, que es de barbados sacados de otros árboles con caxas de madera, ó con vasos quebradizos, de tal manera, que con diligencia dentro de dos años tendreis poblado un huerto de árboles de fruta excelente, y sin haberlos de ingerir, y así se dirá el cómo, empezando por el naranjo, cidro, ó limon.

Para hacer, y plantar árboles con barbados.

Hareis caxas de madera de la anchura de dos pies, y de alto dos y medio, y tambien de mas, ó menos grandes, las quales de una parte han de estar sin clavos, porque estén abiertas; y de la parte de abaxo debe haber un ojo, que el tronco del naranjo pueda estar en él; y dicho ojo debe estar abierto hasta la parte que queda abierta, sin clavos, para que por allí pueda pasar el tronco del naranjo, y la pondreis, y asentareis de manera, que si el tronco viniere de tierra que esté asentada en alto un poco mas de medio pie, poniendo debaxo algunas piedras gruesas, ú otras cosas, con que dicha caxa esté bien firme; y tendreis cuenta, señalando en el tronco la parte que queda ocupada dentro de dicha caxa, y hareis en el dicho espacio del tronco, si fuere grueso como el brazo, tres cortes; y si fuere la mitad menos grueso, bastarán dos cortes; y si fuere como el dedo, bastará uno. Los cortes deben ser repartidos en el lugar señalado del tronco, que ocupa dentro la caxa, desde quatro dedos de abaxo hasta cinco, sin llegar arriba; y el un corte debe estar hecho de una parte, y en el de en medio á medio lugar de la otra parte del primero, y el tercero de la otra parte del primero. Dichos cortes se han de hacer de esta manera

ra en el lugar dicho, adonde debe estar el corte, y lo hareis con una sierra pequeña, cortando, y aserrando, hasta que solo esté cortada la tercera parte del tronco: despues con un escoplo, que corte bien, y con un martillo hareis abrir el tronco, empezando la cortadura de la parte de arriba, hasta que aquella tercera parte del tronco se abra, poniendo dentro de la abertura una pedrezuela pequeña, que solo haga tener aquella parte del tronco mas alzada ácia arriba, que no la que queda abaxo, medio travieso de dedo, y así de la misma manera hareis los demas cortes señalados: hechos, asentareis vuestra caxa, como se habia puesto de principio, y la clavareis de la parte que quedó abierta; y si abaxo en el suelo habrá algunos agugeros, los tapareis con pedazos de madera, ú telas, ú vasos quebradizos, y luego llenar esta caxa de tierra buena, y sin poner estiercol: yendo poniendo la tierra, la ireis muy bien pisando, porque esté siempre muy bien apretada con el tronco, y así conviene esté dos años, regándole en el Invierno de quince en quince dias, y en el Verano de ocho en ocho; y en el tiempo de los Caniculares de quatro en quatro dias; y haciéndolo así, evitando los inconvenientes que abaxo se dirán, tendreis un naranjo para trasplantar muy al seguro al cabo de un año, cortándolo con una sierra pequeña debaxo de la caxa, y lo podreis llevar al hoyo, que habreis hecho para ponerlo, ó sea en el mismo huerto, ó en otro mas lexos, haciéndolo llevar por hombres, para que lo lleven seguro, y lo pondreis en el hoyo: asentado que esté, de la misma manera, parte, y cara como estaba en su primero asiento, le desclavareis de los clavos de la caxa, quitándole la madera de la una parte, y le ireis poniendo tierra de aquella parte contra las raices de los barbados, que vereis que dicha caxa no está llena, las quales raices ha hecho dicho tronco por las cortaduras hechas, y despues de la misma manera hareis por los otros lados. La madera de abaxo no la movereis, por no ser de importancia, porque quitándola, se le haria mas daño que provecho: despues lo ireis regando siempre que fuere necesario. Las advertencias que en esto conviene advertir, son, que la cortadura que se hace en el tronco no la abrireis de la parte de abaxo, porque por aquella parte nunca mete raices, como se ha visto por la experiencia. Otro aviso mas importante, y es, que habeis de atar muy bien el

Adverten-cia.

di-

dicho tronco con otro del arbol, si le hay á su lado, ó con otra cosa, para que con el viento no se pueda mover, porque con el movimiento haria crecer el lugar que tiene dicho tronco en la tierra, y así no estando apretada la tierra con el tronco, no echaria raices, y el trabajo seria en vano. El tiempo de hacer este exercicio es el de Noviembre, hasta por todo Marzo, que á hacerse mas adelante es muy dificultoso, porque haciéndose los cortes en tiempo, los naranjos tienen humor, y peligraria que la corteza no se quitase de la madera, y no criaria raices; y que se haga en Luna vieja; y el tiempo de plantarlos sea en Marzo: al cabo de un año podreis abrir una parte de dicha caxa, y vereis si ha echado hartas raices, que si habeis tenido el cuidado dicho, os aseguro habrá hartas, y lo podreis plantar al cabo del año, si no aguardareis para el otro siguiente.

Con el mismo orden podreis hacer de otros troncos, y ramos mas pequeños, hasta que sean como el dedo; y en estos pequeños basta que se les haga dos aberturas, ó cortes, y esos se pueden poner en ollas viejas, ó con otros vasos quebradizos, cortándolos por el medio en dos partes, haciendo lugar abaxo por el tronco; y asentado que sea en la olla, ó vaso quebradizo, la unireis, atándola muy bien, y la hinchireis de tierra, como lo demas que se ha dicho en las caxas arriba. Lo mismo podeis hacer á qualquiera ramo de arriba del naranjo, si tuviere troncos, ó ramos buenos para sacar para ser árboles; y tambien en los troncos, ó ramos viejos podeis hacer lo mismo, y serán estos enanos; y todo lo que se ha dicho podeis hacer con todos los demas árboles de fruta; y todo esto está muy bien experimentado en esta fidelísima Villa de Perpiñan por mí propio, y por otros muchos con felicísimo suceso.

Para hacer barbados del arrayan.

El arrayan, para que se hagan bardados de las varillas, y ramos de él para trasplantar en el huerto, para encañizados, ó para otra cosa, si son troncos gruesos, hareis lo mismo que lo de los naranjos: si fueren varillas mas chicas que el dedo pequeño, solo los abrireis por medio, poniendo en medio de la abertura un palillo, para que esté un poco abierto, y la pondreis dentro de una olla, como se ha dicho del naranjo, y con los demas que se ha dicho.

Algunos plantan los planzones, que se hacen en los pies del oli-

Barbados de las plantas del olivo.

olivo, cortándolo con un pedazo de la madera de la raiz; y así digo, que es mejor un año, ó dos antes darle con un martillo, ó con otra cosa fuerte baxo del contorno de dicho planzon en algunos lugares algunos golpes, majándole la corteza, y despues hacerle un monton de tierra por el contorno del tronco, y al cabo de un año, ú dos habrán echado raices con barbados, y con ello se plantarán mas seguros, cortándolos de él, y los plantareis, y hareis lo demas que teneis acostumbrado.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DEL INGERIR LOS ARBOLES de muchas maneras, y en varios tiempos.

Seis maneras de ingerir.

MUY grande belleza, y acrecimiento atrahe á los árboles, y á su fruta el trasplantarlos, pero mucho mas el ingerirlos, porque de aquí nace que el arbol silvestre se haga doméstico, y el esteril fertil, las frutas mas bellas, hermosas, y mejores: todo esto vemos que da grande contento á los hombres ¡Qué belleza es ver manzanas, peras, y otras frutas, hacer diversas colores, y sabores, y todo por el artificio del ingerir! Del qual enseñarémos cinco modos, y mas.

El primero es con pua, hendiendo el tronco del arbol en la corteza, y madera. El segundo, ingerir de pua entre corteza, y madera del tronco. El tercero, ingerir con barreno, el qual se hace en dos maneras. El quarto, ingerir de escudo, el qual se hace en dos maneras. El quinto de cañon, de los quales se enseñará el modo, y el cómo se ha de hacer de cada uno en particular. Primeramente antes de ingerir se ha de considerar diligentemente el clima, y territorio que sea á propósito, y ver qué árboles, así los de simiente, como los de pepitas. De huesos son mas fértiles, y siempre es mejor ingerir cada especie á su semejante, con el qual puede el arbol ingerto hacer union, y hermandad, que de otra manera nunca hace buen par, porque es imposible que algun tiempo no se vengan á encontrar estas dos naturalezas. Ei ingerir encima del tronco de versa no es durable, ni vale cosa, porque al fin tira al natural de donde sale, aunque se ingiere con el olmo, ni encima del espino de majuelos, roble, vid, rosal, ni otro semejante. Por el tanto con-

conviene siempre ingerir encima de planta, ó arbol silvestre, por lo que es durable, y de mas robusto natural; con todo, si ingeris en madera blanda, y apacible, viene mas presto, que no haria con los sobredichos, si no fuese que lo quisiesen hacer por curiosidad, ó por engañar el Hortelano para vender, ó por otra cosa; y así el mejor ingerir es cada uno con su especie, ó á lo menos ingerir arbol temprano con otro temprano, y el tardío con otro tardío. No se ha de pensar en poder ingerir indiferentemente encima de otro género de arbol, porque la encina no percibe el peral, ni la higuera el olivo, ni la vid el pino, ni cipres: en conclusion, ningun arbol de goma, aceytoso, ni otro, que destila pez, no recibe ingerto de otro arbol, que tenga la madera densa, y pesada como el box. Los que tienen la corteza muy tierna, no son á propósito para ingerir, porque el uno por la mucha terneza no puede tenerle en sí reprimido, y el otro por la mucha tenuez lo ahoga.

Tiempo de ingerir.

El tiempo de ingerir empieza por Navidad, como se ve en el Invierno frio, mayormente el almendro, durazno, y el peral temprano, y los demas que empiezan á florecer temprano. el El manzano, con los demas que no florecen tan presto, es mejor aguardar á Febrero, y Marzo, y eso segun los climas frios, calientes, y templados. En este propio tiempo es bueno ingerir los árboles viejos, que no fueren ingertos, ó no sacan buena fruta, entre la corteza, y madera, de pua tardía, conservada en tierra; de manera, que se puede ingerir de pua los meses de Diciembre, Enero, Febrero, y Marzo, conforme el clima de la tierra, y los árboles fueren mas, ó menos tempranos en echar hojas. Los árboles que tienen humor, se han de ingerir mas temprano; y los que son mas enjutos, mas tardios: con todo, que el granado, y la higuera, aunque sean secos, quieren ser ingeridos mas presto.

El ingerir de pua, y de escudo se hace mejor en Luna creciente, que en otro tiempo; y las puas se deben cortar del arbol en Luna vieja, esto es, dos, ó tres dias antes que la Luna vuelva, y se conservan, como se dirá adelante, con el modo, y manera de cogerlas; y el tiempo de ingerir es quatro dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol, hasta el fin del primer quarto. Está prohibido entre los curiosos Hortelanos, que no se hagan ingertos quando corre el viento de medio-

diodia. El ingerir encima del arbol silvestre, es mejor que no encima del arbol doméstico, y dulce.

Tiempo de ingerir de escudo.

El ingerir de escudo se puede hacer todo el tiempo que los árboles tienen humor entre la corteza, y la madera, que será desde la primavera hasta el otoño: el moral desde Marzo hasta todo Septiembre, y todos los otros árboles lo mismo, poco mas, ó menos, segun el clima de la tierra: advirtiendo, que quando llueve, no es buen tiempo de ingerir en corteza; ni tampoco es bueno seguir el uso de aquellos que ingieren luego que han plantado los árboles silvestres; y así se puede decir, que es muy grande yerro, porque dicho ingerto nunca medra, ni crece. Los buenos ingertos se han de hacer quando los árboles trasplantados están bien hermanados con la tierra, porque el buen ingerto, si no creciere mucho el primer año, nunca será arbol grande, sino pequeño, envejecido, y de poco provecho; y estos tales, lo mejor es, quando esten arraygados en la tierra, cortarles abaxo en el tronco cercano á la tierra, y volverlos á ingerir de nuevo.

Los aliños para ingerir.

El Obrero que quiere hacer este oficio, debe estar apercibido de todos los aliños necesarios en un cesto. Primeramente un cuchillo, ú hoz que corte bien; de un escoplo grande, y otro pequeño: una sierra: dos barrenas, una mayor que otra: dos trepantes, que todos corten bien: corteza de sauce, mimbres, trenzas, ó hilo para atar los ingertos: barro, ú otra tierra amasada con estiercol de buey; de esta masa pondreis encima de qualquier corte de tronco que corteis, porque le ayuda mucho á soldar, y que el Sol no le haga daño.

El coger las puas para ingerir.

Para coger las puas para ingerir, tendreis cuidado de tomarlas de árboles poderosos, y fructíferos, de la parte que mira ácia medio dia: deben ser dichas puas tiernas, y que participen del viejo no mas de para sustentarse; y si fuere demasiado larga al tiempo del ingerir, de una hareis dos, ó tres, cogiéndolas, como hemos dicho, en Luna vieja, dos, ó tres dias antes que haya vuelto, y ingerirla dos dias despues, hasta todo el primer quarto. En estos dias las conservareis dentro de un vaso muy bien cerrado, que el ayre no pueda entrar, porque las puas no se deben ingerir luego que son cogidas, porque entonces estan con todo su vigor, y humedad, así como estaban en el arbol, que ingerir de esta manera se enjugan, y reprimen dentro del agu-

agujero del ingerto, dando lugar al viento que lo pueda penetrar, y se mueran; y por eso se aconseja que se dexen por algunos dias de la manera que se ha dicho arriba, porque allí pierden aquella humedad superflua que tuvieren, y de esta manera está mas bien acertado. Y si quereis traer las puas de lexos, las traereis de esta manera, y tambien dentro de un vaso con barro amasado, y dicho vaso bien cerrado, que no respire por ninguna parte, y tambien puestas con miel.

El modo, y manera de ingerir de pua.

El modo de ingetir de pua es así: Cortareis la estaca, ó tronco que querais ingerir, todo redondo con una sierra; si lo habeis de ingerir muy baxo de tierra, igualareis muy bien el corte, que esté llano, con una hoz, que corte bien; y si dicho tronco fuere chico, en el qual no puede estar mas de una pua, lo volvereis á cortar, tomando de una parte, como de lo ancho de un dedo mas abaxo del corte, y yendo por arriba, hasta cerca del medio corte, que quede como un labio de flauta, esto poco mas, ó menos, conforme el tamaño del tronco; y si el tronco fuere grueso, se cortará todo llano, porque conviene se le pongan dos puas, teniendo cuenta, que de la parte donde se pondrán esté muy llano: y así para cortar dicho tronco, le atareis un cordel al rededor, tres dedos mas abaxo, porque con la incision no se abriese demasiado, advirtiendo al hacer el corte, dexando mas campo de una parte que de otra, que no llegue al corazon del arbol; porque es necesario que quede todo el corazon entero en una parte, y la hendidura, ó incision que no baxe mas de quatro dedos dentro del tronco. Los hombres curiosos en este oficio tienen un hierro hecho á manera de navaja, que de una parte corta, y de la otra está llano para picarla encima: de un cabo está vuelto ácia arriba, hecho á modo de escoplo, para hacer tener la incision del tronco abierta, por donde se ponga la pua, y del otro está agudo, y bien afilado, que sirve para cortar las cortezas de los árboles; por el qual se puede ingerir entre corteza, y madera; y así, no teniendo este aliño, tendreis aparejada una clavija de palo de madera fuerte, hecha á modo de escoplo de un cabo, y ésta la pondreis dentro de la incision, teniéndola así abierta: despues tomareis la pua, y con un cuchillo, que corte bien, la cortareis del cabo mas grueso por abaxo, de largo de dos traviesos de dedo, del modo que se

suele cortar una pluma de escribir ; de este modo la pondreis en el tronco á la parte mas alta de él , teniendo cuenta que la corteza de la pua esté al igual de la del tronco de la parte de la madera ; que la saba , que es aquel licor que está entre corteza , y madera , vengan al igual , y en un mismo derecho el uno del otro ; y mirad , que no hagais como muchos , que se engañan , que no tienen cuenta , sino que la corteza de la pua, y la del tronco estén iguales de la parte de afuera ; y quando el tronco es muy pequeño , que entonces tiene la corteza delgada , así como la de la pua , entonces muy bien lo aciertan ; pero quando el tronco es un poco grueso , nunca lo aciertan, por lo que tiene la corteza mas gruesa que la de la pua : por esto es mejor , para mas acertar , y no haber de tener cuenta en tanta quimera , mirar que la madera del tronco venga al igual de la madera de la pua ; y haciéndolo así , es tambien forzoso , que todo lo demas esté igual , porque todo esto estriba , que aquel licor , que llaman saba , que se hace entre la corteza , y la madera , esté bien derecho el uno del otro , y se unan , y hacen volver á dar vida á la pua , y unirla con el tronco. Puesta la pua , como está dicho , ireis afloxando la escarpa , y el tronco irá apretando igualmente la pua , de manera, que no se debe mover un punto : despues soltareis el cordel de abaxo ; y si el tronco no apretare harto la pua , le atareis con un junco , apretándole bien , y con barro amasado tapareis las llagas , que le hayais hecho por arriba , y por los lados , envolviéndolo con trapos bien atado , porque el agua no le haga daño , y siempre el ojo á la pua , que no se mueva , y de quando en quando los ireis á visitar para quitar los pimpollos que el tronco acostumbra sacar , porque causarian que la pua se ahogase ; y quando llegueis á Mayo , ó poco mas , conviene los troncos , que hayais atado , los afloxeis , que no estén apretados , porque la pua pueda mejor sacar el pimpollo , y hacer mejor su crecimiento : en el lado les pondreis una caña , ó vara , con la qual la ireis atando así como vaya creciendo , para que se vayan criando derechos , y que el viento , ú otra cosa no les haga daño ; y si fuere echando pimpollos , se los quitareis , entrecabándolos una vez cada mes , no dexándoles yerbas por el contorno ; y haciéndolo así , tendreis ingertos bellos , y hermosos. Conviene que el arbol , que se quiere ingerir,

rir, sea grueso, por lo menos como el dedo pulgar, y que sea de dos años; porque el que es de uno, súbitamente echa pimpollos, y queda estéril, y infructífero.

Ingerir de pua entre corteza, y madera.

Quanto en el ingerir de pua entre la corteza, y la madera del tronco, solo se usa en los árboles ya gruesos, y viejos, los quales tienen la corteza dura, y gruesa para poder tener apretada la pua, y se hace como se sigue: En el tiempo que el arbol quiere empezar á entrar en humor, que será por todo el mes de Febrero, y Marzo, que entonces la corteza empieza á despegarse de la madera del tronco de las gruesas plantas silvestres, que no se pueden facilmente hendir por medio, ó en cruz, ú de otra manera, y tambien en los troncos, y ramos de gruesa, y gorda corteza, como la higuera, ciruelo, peral, y castaño.

La pua que se ha de ingerir, debe ser como la que se ha dicho, así en el coger, como el haber estado cogida, y conservada, y al mismo tiempo de la Luna. Conviene serrar el arbol silvestre grueso, que no ha sido ingerido, encima del tronco donde salen los renuevos de los ramos, todo redondo; despues arriba en el corte, entre la corteza, y la madera, hincareis un hierro, á modo de lanceta, para levantar la corteza, para hacer lugar para meter la pua, sin que entre del todo tanto como debe entrar la pua, y primero cortareis la corteza un travieso de dedo, para que mejor dé lugar á la lanceta, y despues á la pua; y dicha pua cortareis en el cabo mas grueso, solo de una parte, como paleta, que vaya haciendo punta, y de la otra parte que quede con la corteza, y así la ingerireis en el lugar del tronco, que la parte cortada vaya de la parte de la madera, y la otra parte vaya de la parte de afuera, y hareis entre forzada, que ella misma haga un poquito mas de lugar del que haya hecho la lanceta de hierro, ú de hueso, ú de madera fuerte; ypuesta una pua, de la misma manera pondreis mas por el contorno, hasta tres ó quatro; porque como el tronco es grueso, bien lo puede llevar, y con la mucha virtud del arbol presto volverá otra vez á ser arbol perfecto; y hecho esto, lo envolvereis con un poco de barro amasado con estiercol de buey, atándole, como se ha dicho arriba. Tambien se pueden ingerir de esta manera el alvericoque, manzano, alvérchigo, durazno, almendro, higuera, castaño, peral,

y ciruelo, los quales deben ser tamaños como el brazo; porque si dichos árboles tuviesen la corteza muy tierna, y simple, no sería tan bueno, y por eso conviene que la tengan dura, y firme, para poderse hacer bien, si no fuere algun otro arbol mas chico que la tuviese tierna, y buena para este propósito.

Ingerir con barreno en dos maneras.

Con barreno se puede ingerir en dos maneras: el uno de pua, cogida de los árboles, como se ha dicho arriba: el otro se hace de vara, ó varilla, la qual no se coge del arbol, sino que deben estar plantadas las dos, la una cerca de la otra, como el que ingiere, con el que se ha de ingerir.

El ingerir de pua, cogida con el barreno, se hace de esta manera: barrenareis el tronco del arbol un travieso de dedo dentro de la madera con un barreno pequeño, del grueso de la misma pua, que el agujero vaya ácia abaxo: despues quitareis el pellejo, ó corteza del cabo de la pua, todo aquello que haya de entrar dentro del agujero hecho dentro de la madera, quitado todo al rededor, siguiendo la misma forma que tiene el dicho agujero, á fin que puesta dicha pua, su corteza esté bien asentada encima de la madera de todas partes, sin entrar nada de la corteza dentro de la madera, porque lo que está dentro de la madera no sirve sino para sustento de la pua, y la corteza, ó pellejo de la pua sirve para que el licor, ó saba que llamamos, haga union con la del tronco, y de esta manera viene á dar vida á la dicha pua: despues de puesta, como está dicho, podreis poner mas por el contorno del tronco, si el tronco fuere grueso, conforme el tamaño del tronco del arbol, y despues pondreis un poco de barro por el contorno de la pua.

Otra manera de ingerir con barreno.

De otra manera se ingiere con barreno, que la pua no se corta del arbol, lo qual es muy buen modo para los curiosos, y muy seguro para toda manera de árboles, aunque no haya conformidad entre ellos: verdad es que estas cosas de ingerir los árboles con sus contrarios, no son durables, sino que se hacen por mas curiosidad, por lo que se mudan los sabores, y gustos de las frutas, como se dirá adelante: y de esta manera se puede ingerir la vid encima de otra de parral que fuere de ruin planta, de otra buena del mismo parral, y en la viña lo propio, lo qual se hace de esta manera. El arbol que querais

rais ingerir uno con otro, deben estar plantados el uno al lado del otro; despues en Febrero, ó en Marzo, que es el propio, tiempo, con un barreno hareis un agujero que pase de una parte á otra del tronco del arbol que querais ingerir, ó en uno de sus ramos, y el agujero debe ir un poco ácia arriba; y hecho, le limpiareis con una gubia de Carpintero, por lo que el barreno siempre le dexa rasposo, y por el dicho agujero pasareis una varilla del arbol de su lado hasta que entre un poco forzada, sin cortarla, y la atareis de manera que no pueda volver atras: despues con barro y estiercol seco de buey, todo junto amasado, ungireis el contorno de la varilla de una parte, y otra del agujero, atando esto con algun trapo; y al cabo de dos años este ingerto estará unido, el qual podreis cortar despues junto al arbol, y tambien cortareis el arbol ingerto á dos dedos encima de él, y de esta manera tendreis el ingerto seguro, advirtiendo de cubrir el corte del arbol con la masa que se ha dicho, para que el Sol no le haga daño.

La manera de ingerir de escudo.

¶ No hay de todos los modos, y maneras de ingerir ninguno mejor que el de escudo, por muchas cosas, principalmente por hacerse este exercicio sin trabajo del cuerpo, que qualquier Príncipe se puede entretener en ello, por el grande gusto que despues puede tomar de ello; quando ve tan lindas, y hermosas frutas, que salen del exercicio hecho de su mano, tan varias en el color, y olor, como en el gusto, y sabor, y por otra particularidad, que no se pierde ningun arbol, porque no se cortan hasta tanto que esten bien seguros que el escudo está unido con el arbol con que se ingiere; mayormente, que con él se pueden reparar los yerros, y faltas que hacen los ingertos de pua, porque los que se mueren, hacen despues pimpollos, y en ellos pueden en el tronco ingerir de escudo en llegando el verano. Este modo de ingerir no se puede hacer hasta que los árboles tengan aquel humor, ó licor que llamamos saba, que es quando la corteza se divide de la madera, que es desde Marzo hasta todo Septiembre; y conforme los árboles, porque hay algunos que lo tienen antes, que son aquellos que primero pimpollean, de los quales es el moral el primero que se puede ingerir en Marzo de escudo, y esto antes, ó despues, conforme el clima, y Cielo de la tierra, si fuere fria, caliente, ó templada; y así se puede despues ingerir todos los meses arriba dichos,

chos, si se hallan pimpollos, que no hayan salido los botones ú ojos de dichos pimpollos.

Todos los árboles de especie de naranjos, alvericoques, ciruelo, peral, almendro, manzano, cerezo, granado, castaño, y higuera, se pueden ingerir de escudo desde Abril hasta Septiembre, hallándoles con sazon; esto es, que se pueda separar, y dividir la corteza de la madera. Muchas veces se ve en una misma especie de árboles en la varilla que se les tiene de ayudar con la punta de un cuchillo poco á poco, quando se saca el escudo. Tambien se ha de advertir, que los pimpollos, ó varillas, de las quales habeis de sacar escudos, las habeis de tener puestas en agua (si no fuese que luego se pusiese por obra) porque como es tan tierno, padece muy presto; y si acaso hubieron ya padecido algun tanto, se pondrán todas dentro de agua hasta la mañana; y quando las hayan de llevar fuera, harán que sean con agua del todo cubiertas dentro de un cántaro, ó en otro vaso, que de esa suerte se quitan muy bien de la madera, y las mas veces mejor que no en saliendo del arbol.

La manera de sacar el escudo.

¶ La forma, y modo de sacar el escudo es este. Tomareis una de las varillas, de las quales quereis sacar el escudo, y con un cuchillo, que corte bien, le cortareis todas las hojas, no muy junto del tronco, porque no haga daño al ojo, ó botoncillo que hay encima del asiento de las hojas: verdad es, que hay algunas hojas, como son las mas baxas del pimpollo, ó varilla, que no tienen ojo, ó botoncillo; hecho esto, cortareis al rededor la corteza un travieso de dedo debaxo de dicho botoncillo, y encima de él de la misma manera, y despues cortareis la dicha corteza de la parte de atrás del corte de la corteza de arriba hasta el corte de abaxo, y con la punta por la otra parte ayudarle á que se levante, y suelte dicho escudo de la madera, y eso hasta que no se tenga sino un poco en el contorno del ojo, y entonces tendreis la varilla con la mano izquierda firme; y con los dos dedos de la mano derecha apretando el escudo, haciéndolo rodar, porque con el apretar vaya con el escudo el ojo, que está pegado con la madera, y así habeis de mirar siempre el escudo si de la parte de adentro está llano, que si no, sería quedarse con la madera; y estos semejantes escudos bien se pueden poner, pero no serán de ningun

gun provecho que nunca harán pimpollos ; algunas veces se ve haber ojo de la parte de adentro al derecho de hoja : por eso no dexa de ser bueno , solo sea llano en el derecho del ojo ; el dicho escudo debe ser mas largo que quadrado : si la varilla fuere un poco gruesa , la cortareis una cintilla de la corteza , del largo de un corte al otro, conforme pareciere ser necesario al escudo: es esta su figura , el qual se mete , y saca de las varillas de los árboles que tienen la corteza delgada , como la del granado , ciruelo , y otros.

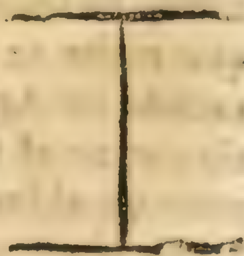


¶ Los demas que hallareis la corteza gruesa , ó un poco densa, los quitareis con punta , porque se asienta mejor , y mas facilmente que no el quadrado. Despues de cortado el quadro , como se ha dicho, le cortareis encima la varilla de la parte de abaxo , quitándole los dos quartos, quedando con la forma que aquí se pone su figura.



Algunos hacen la punta en el cabo de arriba. Otros escudos se sacan, que á causa de las hojas, y ojos son muy espesos , en los quales habrá dos, ó tres ojos en un mismo escudo , los quales se pueden reservar todos , ó á lo menos el mas principal, como en el del granado , y olivo.

¶ El escudo quadrado se pondrá en el tronco principal del arbol, ó en el de los ramos, ó en varillas, si las hay en el tronco , y que sea en lugar muy llano , y á la parte de Mediodia, poco mas , ó menos , porque se ve que viven mas los puestos cara al Sol , que no los que no lo estan ; y así cortareis la corteza á la parte de arriba , y de la parte de abaxo lo mismo , de la medida del largor del escudo; y quando la cortáreis , tendreis el escudo presentado encima del lugar del tronco donde se ha de poner , y entonces cortareis encima , y baxo de él; despues cortareis por el medio de un corte á otro , como vereis por esta figura. Despues por el corte , que será del largo , ireis abriendo poco á poco la corteza con la punta del cuchillo de la una parte , y de la otra , como quien abre dos puertas de una ventana , hasta que veais que hay lugar para el dicho escudo quadrado ; advirtiendo , que el ojo quede en medio , y despues con un hilo fuerte lo atareis por en-



encima de la corteza todo al rededor, de arriba á abaxo, si no fuere por encima del ojo, y apretareis el hilo un poco recio; y si pusiereis el ojo encima de otro de la madera del tronco, se hará con mas vehemencia el pimpollo que saldrá del tal escudo.

Cómo se pone el escudo de punta.

¶ El escudo de punta es muy facil de hacer, porque no es necesario sino en el arbol donde le querais poner, darle dos cortes en forma de la Cruz, ó Tale de San Anton, como esta figura, arriba en el ancho del escudo, y de arriba abaxo del largo, y de la parte de arriba abrireis la corteza de una parte á otra, yendo baxando poco á poco hasta abaxo, y por arriba pondreis la punta del escudo, apretándola ácia abaxo hasta que esté dentro la corteza, y apretándola un poco por abaxo, y por lo llano, se hará hacer el lugar que conviene, por estar bien asentado, y llano, atándole despues de la manera que se ha dicho del escudo quadrado; advirtiendo que sea en tiempo enjuto que no llueva poco, ni mucho, ni haga viento de medio dia: que todo eso le es muy contrario. Débense tener estos escudos, así el quadrado, como el de punta, atados quince dias, poco mas, ó menos; al cabo de los quales los soltareis, porque si pasa mas tiempo de esa manera, les sería muy dañoso, porque así como fuese el tronco creciendo, apretarian mucho las ataduras: Si se ingiere de escudo en la primavera, en los meses de Marzo, Abril, Mayo, ó Junio, si despues de pasados quince dias de la desatadura se viere estar verdes, cortareis el tronco dos dedos encima del escudo, poniendo en el dicho corte barro amasado con estiercol de buey seco, y vereis en el propio año cómo crecerá, que parecerá un medio arbol. Puédense poner en el mismo tronco mas escudos, para que mejor se pueda acertar que alguno viva. Si se ingiere de escudo en Agosto, ó Septiembre, no hareis mas de desatarlos, sin cortar el tronco hasta la Primavera que viniere, que tampoco en el invierno no haria nada, y desde la Primavera hasta Septiembre tendrán todo este tiempo para crecer, y será arbol perfecto; si al empezar á echar el pimpollo, los caracoles, hormigas, y piojos los persiguen mucho, los cazareis con los remedios que se pondrán en el capítulo siguiente.

Manera de ingerir de cañon.

¶ El otro modo, y uso de ingerir de cañon, no se puede hacer en todos los árboles que se ingirieren con escudo, sino solo con el moral, durazno, malacaton, albericoque, cerezo, manzano, y castaño, y se hacen en esta forma que se sacan los cañones de las mismas varillas de que se saca el escudo; esto es, tomareis una varilla tierna del mismo año, y quitadas las hojas, (como está dicho en el ingerir del escudo) y cortada la parte de arriba, corteza, y madera, y de abaxo solo la corteza, y con un pañuelo lo apretareis, sacándolo, y despojándolo del tronco por el cabo que hayais cortado la madera: tambien algunos lo sacan por el cabo grueso de la varilla, pero por este cabo los mas cañones se abren; y siempre que hayais despojado el cañon, ó sea por un cabo, ó por otro, habeis de cortar la madera que queda despojada de la corteza, y en el arbol donde la querais poner, escogereis una varilla, ó pimpollo, del tamaño de dicho cañon, y lo cortareis al cabo de encima, empezándole á despojar la corteza en dos, ó tres partes por abaxo, y le metereis el cañon por abaxo hasta que veais que éntre un poquito forzado, y entonces no quitareis mas abaxo la corteza; y encima de este cañon conviene poner otro, aunque no haya ojo, sino solo para mas conservacion del primero, por el daño que puede recibir del Sol, y ayre; y si el cañon le cortareis á la parte de abaxo, de dos partes un poco como una C, se asentará mejor con la corteza de abaxo, que queda despojada; y en estando hermanado, irá sacando el pimpollo copiosamente, yendo siempre todos los pimpollos que sacare por las partes del tronco, fuera de los del dicho cañon.

Modo de ingerir que una fruta sea de dos especies.

Pues habemos enseñado el ingerir de escudo, os enseñaré otro modo de ingerir para que una misma fruta sea la mitad de una especie, y la otra mitad de otra, y de diferentes colores, y sabores. Hareis dos escudos, el uno de naranjo agrio, y el otro de naranjo dulce, y de los dos hareis uno, cortándolos entrambos hasta el ojo, el uno de la una parte, y el otro de la otra, y hareis que los dos ojos estén un poco cortados, y pondreis los dos juntos dentro de la corteza, de manera que los dos medios hagan solo un ojo, y lo demas hareis como se ha dicho en el ingerir de escudo, y de ellos se hará una union que sacarán un pimpollo que dará el fruto la mitad

de

de la naranja dulce, y la otra mitad agria; y lo propio hareis del granado dulce, y agrio, y del durazno de los dos colores, y del manzano en las colores, y sabores, y de las demas frutas con diferentes.

Para que el durazno no tenga hueso.

Otro modo, y manera hay para hacer que el durazno no tenga hueso, con ingerirle encima del sauce del modo que se sigue. Plantareis un sauce junto á un durazno, en parte que se pueda regar, porque este arbol requiere mucho la humedad, y lo ingerireis del modo que se ha dicho con barreno, sin que se corte la pua del durazno. De otra manera lo podreis hacer, tomando una varilla de sauce, y plantarla de ambos cabos como un medio círculo, que no suba mas que la tierra, y debaxo de él plantareis un hueso de durazno, el qual quando haya nacido, hendireis, ó partireis la varilla del sauce al cabo del círculo, haciendo pasar el pimpollo del durazno por medio, atándole muy bien, cubriéndole de barro por donde estuviere partido; y quando dicho durazno esté unido con el sauce, cortareis el dicho durazno debaxo del círculo del sauce, que solo viva de la sustancia del sauce, y lo cubrireis de tierra todo, sino fuere el pimpollo del durazno, y de esta manera tendreis duraznos sin hueso.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS CONTRA LAS ORUGAS, PIOJOS, hormigas, gusanos, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos que hacen daño á las yerbas, árboles, y frutas de los huertos, y campos.

Secretos contra las orugas.
Anatolio.

PARA que las orugas no se crien en las yerbas de los huertos, y campos, tomareis ceniza de sarmientos, deshecha con agua, y con ella rociareis las yerbas; ó si sahumais las yerbas con betun, y azufre vivo, no las harán daño; ó tambien si tomais simiente de las mismas yerbas, y las poneis en remojo con lexía hecha con ceniza de higuera, y despues las sembrais, no las harán daño las orugas. Mataréislas tambien, si sahumais todo el huerto, quemando murciélagos, y colas de ajos sin las cabezas, de manera, que el vapor vaya por todo el huerto; ó tomando orines, y heces de aceyte, hervido todo junto, y despues de frio rociareis todas las yerbas. Si las orugas vinieren de otro

otro huerto al vuestro, cocereis anis con agua, y quando estuviere frio, con ella rociareis las yerbas, guardando no os toque en las manos, ni cara. Otros acostumbran plantar cebollas albarranas en el huerto para este efecto. Muchos echan ceniza de higuera encima, y otros cuelgan muchas cebollas albarranas en los árboles del huerto. Hay otros que toman cangrejos del rio, y los cuelgan por muchas partes de los árboles del huerto.

Si dichos remedios no fueren suficientes, tomareis orines de buey, y heces de aceyte: todo junto lo hareis hervir en el fuego, y despues de frio rociareis con ello las yerbas, y árboles del huerto, la qual cosa ha sido experimentada por Anatolio. Algunos hay que toman hongos, de los que se hacen á los pies de los troncos de los nogales, y con ellos sahuman las yerbas, y árboles. Otros hay que toman gálbano, y uñas de cabron, ó cuernos de ciervo, y los queman, dividiendo el humo por las yerbas del huerto. Tambien las matareis, si las echais agua, con la qual hayan estado infundidos cangrejos por espacio de ocho dias al Sol. Columela dice, y hace mencion de un remedio muy seguro, y experimentado para este efecto, no hallándose otro para poderlas quitar; y es, hacer que se pasee un rato por el huerto la Hortelana, ú otra qualquier muger, á pie descalzo, en tiempo que tenga el ordinario, ó natural; y hecho esto, vereis caer las orugas de las yerbas, y árboles; advirtiendo, que eso no se haga en saliendo el Sol, porque las demas cosas recibirian daño.

Anatolio. Misaldo.

Columela.

Secretos contra todo género de animalejos. Misaldo. Diophanes.

Matareis qualquier otro género de animalejos que hacen daño á las yerbas, árboles, y viñas, haciendo lo que dice Diophanes Griego, que tomando dos, ó tres vientres de carnero frescos con el estiercol, y estos llevareis al huerto, campo, ó viña donde hacen daño, y allí hiciereis unos hoyos, donde pondreis de ellos á cada uno, cortándoles el pellejo, porque se demuestre el estiercol; y si pasados dos dias volveis allá, hallareis todos los animalejos cebados á comer aquella suciedad, los quales podreis matar, ó cubrirlos con tierra, y hecho dos, ó tres veces, habreis muerto todos los dichos animalejos.

Secretos contra los piojos de las yerbas. Anatolio.

¶ Los piojos no harán daño á las yerbas, ni á otras plantas, si en medio de ellas plantais oruca. Tambien los matareis, si tomais vinagre fuerte, y veleño, todo junto destemplado, y rociareis las yerbas, en las quales habrá piojos. Otros acostumbran

bran sembrar las simientes de las yerbas de comer, revueltas con simiente de yerbos que les sirve de grande provecho, particularmente á los nabos, y rábanos.

Secretos contra las hormigas.

¶ Cazareis, y matareis las hormigas, tomando algunas de ellas, y aquellas quemareis junto al lugar donde están las otras, y con la hediondez de estas las otras huirán. Si las quereis sacar de sus hormigueros, tomareis cáscaras de caracoles, y las quemareis: despues picadas, ó machacadas, las mezclareis con estoraque líquido, echándolo en los nidos. El propio efecto hará, si poneis al rededor del nido orégano, y azufre machacado todo junto: tambien si tomais goma fétida, y la desatais con aceyte, y la echais dentro, rociándolas. Dice Palladio, que si dichas hormigas tuvieren nido, que las echeis dentro un corazon de avechucho; si vinieren de otra parte en vuestro huerto, derramareis ceniza por todo el contorno, y no os molestarán. Plinio trahe otro remedio muy importante para contra las hormigas; y es, que tapeis muy bien todas las bocas de los nidos con lodo de mar, ó con ceniza amasada con agua salada, si acaso no estuvieren cercanos del mar. Quitareislas de los árboles, si los ungis los troncos con hiel de buey, mezclada con pez, y heces de aceyte. Lo propio hareis, si les ungis los troncos de los árboles con bolo arménico, y pez, todo junto. Otros toman pez prieta, y la cuelgan en el arbol, y de esta manera se van las hormigas.

Palladio.

Plinio.

Si las quereis quitar de su lugar, tomareis orégano seco, y hecho polvos, los derramareis muy bien donde estuvieren dichas hormigas, y luego se irán. Guardareis no suban á los árboles, si tomais altramuces verdes, y amargos, y machacados, el zumo de ellos mezclado con aceyte, y ungidos los troncos de ellos junto á la tierra todo al contorno, y algunas veces con solas heces del aceyte. Tambien huirán, si tomais el corazon de la abubilla, y lo poneis adonde hacen daño. Muchos afirman, que el corazon del murciégalo prohibe la salida de las hormigas de sus nidos: mas el azufre es mucho mejor, por el mal hedor que les dá. Otros toman cera, y la ponen apretada por todo el contorno del tronco del arbol, amasándola, y poniéndola de la parte de encima, á modo de taza concavada, y esta la llenan de agua, y de esta manera se les impide la subida. Finalmente destruireis las hormigas, si tomais libra y media de azufre,

Alberto.
Columela.
Plinio.
Palladio.

Alexio

fre, y lo derretis en una olla nueva de barro, poniéndole dentro tres, ó quatro onzas de sal tártaro, ó sal de ceniza de vidrio, meneándolo bien todo junto, y puesto al fuego, hasta tener el color medio colorado: despues la sacareis del fuego, echando esto en un vaso muy bien majado con agua; y quando esté frio, lo picareis sutilmente, y con agua de fuente amasareis dichos polvos, de tal suerte, que queden muy líquidos: despues los pondreis en otro vaso de vidrio, hasta tanto que el agua quede colorada, y con ella rociareis los montones, y nidos de las hormigas, y troncos de los árboles, las quales quedarán muertas, ó huirán.

¶ Si por acaso sucediere, que viniesen, ó naciesen muchas langostas, que otros llaman gafañones, como acontece algunos años, no harán daño en algo, si las rociais con agua salada, que hayan hervido altramuces amargos, ó pepinos silvestres. De la misma manera las matareis tomando murciélagos, y los colgareis encima de los árboles mas altos de aquellas partes. Tambien hareis lo mismo tomando de las mismas langostas, ó gafañones, y las quemareis allí mismo, y con aquel hedor de las quemadas, las vivas huirán, ó se morirán. Matareislas haciendo hoyos donde haya de ellas, y dichos hoyos rociareis con agua de pescado salado, y al cabo de ocho dias podeis ir, y las hallareis juntas en dichos hoyos, y las podreis matar.

Secretos contra las langostas, ó gafañones.

¶ Hareis que los caracoles no os hagan daño á las yerbas, tomando hollin de chimenea, ó heces de aceyte fresco, y de ello rociareis por el contorno de las yerbas que quereis defender de ellos. Tambien las defendereis de ellos, sembrando garbanzos por el contorno de las yerbas, que de ellos quereis defender.

Secretos contra caracoles.

¶ Cazareis los topos de los huertos, y campos, poniéndoles á sus madrigueras puerros, ó cebollas, porque luego sentirán el olor, y saldrán afuera todos espantados. Juntareis todos los topos del huerto, ó campo, poniendo en un vaso de barro vidriado uno de ellos vivo, y azufre en polvos encendido, lo qual en sintiendo el olor gritará, pidiendo favor con una voz piadosa, y con aquel grito los demas vendrán.

Secretos contra los topos.

Alberto.

Dice Paxamo, que tomeis un vaso pequeño, y espeso, y en aquel hareis agujeros, y pondreis dentro paja, y resina de pino, tanta quanta fuere necesaria, juntamente con azufre: despues cer-

Paxamo.

cerrareis todos los agujeros de las madrigueras de ellos, que no quede sino uno abierto, en el qual pondreis dicho vaso, pegándole fuego, y poniéndole de manera, que todo el humo entre dentro de la madriguera, y con aquel hedor se congregarán todos los topos, y los podreis coger, ó matarlos. Tambien hareis que no hociqueen, ó caben la tierra en el huerto, ó campo, si teneis plantada en ellos aquella yerba, que se llama la yerba de los topos, y por otro nombre la higuera infernal. Otros para este remedio toman barro, y lo amasan con zumo de pepinos amargos, poniéndolo en las madrigueras de ellos. Tambien dice Plinio, que metiéndoles per los agujeros de las madrigueras de las heces del aceyte, los matarán. Otros los cazan haciéndoles sonido con un clarin, ó corneta dentro del hoyo de la madriguera, que con aquel sonido se espantan, y salen fuera por los otros, y los toman, y matan.

Plinio.

Finalmente, otros los cazan al tiempo que el Sol sale, y quando se pone, que en este tiempo ellos hocican, y sacan tierra; y quando los ven mover, y sacar tierra arriba, les dan un poco adelante un golpe de azadoncillo, y los sacan fuera con la tierra, y algunas veces los matan con el golpe.

Secretos contra las sierpes.

Florentino.

Demócrito.

Florentino, grande Intréprete de las cosas de Agricultura, en la Escuela Griega, ha enseñado, y escrito muy diligentemente, que las sierpes no harán habitacion en ninguna manera en los huertos, y campos, ni en otra parte donde haya, ó esté plantada la yerba artemisa, axenjo, ó abrótano. Demócrito afirma, que matarán las sierpes echándolas encima hojas de encina, ú de salvia, ó en ayunas saliva en su rostro, y cabeza. Dice Tarantino, práctico en las Escuelas de los Griegos, que quien comiere rábanos, ó bebiere el zumo de ellos, las serpientes no le harán daño.

Tarantino.

Florentino.

Florentino dice, que las serpientes nunca se llegarán en parte donde haya enjundia de ciervo, ó raiz de centaura, ó piedra de azabache, ó estiercol de águila, ú de gavilan. Tambien huirán tomando el pelitre, niella, gálvano, cuerno de ciervo, hisopo, azufre, madroño, y uñas de cabron, todo esto junto picado sutilmente: despues infundidos con vinagre fuerte, y hecho masa de todo, hareis pelotillas redondas de ellas, y las echareis por todo el huerto, ó campo, y despues echarán tan grande vapor por el ayre, que fuerza á las serpien-

pientes á huir, como si las alcanzasen á palos. Experimentado está con experiencia muy cierta, que haciendo sahumerio de suelas de zapatos viejos en donde haya serpientes, huirán luego; y no tan solamente las de los huertos, campos, y casas, pero aun las que entran dentro de los cuerpos de los hombres, como acontece tal vez á los que duermen en el Verano en la campaña con la boca abierta. De lo qual dice Marco Gatinario, Médico muy famoso, haber acontecido en su tiempo con un hombre, al qual como hubiesen hecho grandes remedios, y le aprovechasen poco, acudieron al dicho remedio, haciéndole tomar el sahumerio por la boca con un colador; y como dicha culebra sintiese dicho hedor, salió en presencia de muchos, que allí estaban presentes, por el trasero, la qual era muy gruesa, causando á todos los presentes grande admiracion de ver un secreto tan admirable, y provechoso, y tan facil de hacer, el qual me ha parecido no dexarle de poner aquí con tan buena ocasion. Tambien huyen las serpientes de las cebollas, y ajos: huyen tambien mucho del fresno, de tal manera, que no tan solamente á la madrugada á la sombra de ellos se llegarán, pero ni aun á la de la tarde, antes procurarán huir mas que del fuego; de tal manera es esto verdad, que si echais una sierpe en medio de un fresno, y del fuego, vereis que mas presto huirá por la parte del fuego, que por la del fresno, lo que se puede bien experimentar. Dice Virgilio, Padre de mucha erudicion, que si tomais cedro, y gálbano, y lo quemais, que esté encendido, y siguiendo con esto las sierpes, todas huirán. Dice: *Inquit, & odoratum stabulis incendere cedrum, galbanoque agitare, graves nidore chelidros.*

Gatinario.

Virgilio.

Las sierpes podreis menear con las manos sin haceros ningun daño, ungiéndoos las manos primero con zumo de rábanos. Si alguno estuviere mordido de alguna sierpe, no teniendo calentura, beba del zumo de las hojas del fresno con vino blanco, y friegue dicha mordedura con las dichas hojas, y zumo, y se hallará bueno; lo que ha sido experimentado con feliz suceso.

¶ Matareis los ratones tomando adelfa en polvos, y la mezclareis con harina, ó queso rallado, todo junto revuelto. Tambien hareis lo mismo tomando simientes de cohombrillos amargos, adelfo negro, y coloquíntidas, todo junto pulve-

Secretos contra los ratones.

ri-

rizado, y revuelto con harina, ú otra cosa. Si poneis en sus madrigueras ceniza de encina, vereis cosa maravillosa, que todos los ratones saldrán llenos de sarna, y se morirán. Tambien dándoles á comer levadura amasada con serrin de hierro se morirán.

Hareis lo mismo tomando lechitresna bien picada, mezclada con vino blanco dulce, dándoselo á comer con la comida que mejor les sabe. Huirán si les sahumais el lugar donde están con caparrosa, orégano, y simiente de apio, todo junto.

Tambien los hareis huir tomando uno de ellos, y le desollareis la cabeza, y le dexareis ir vivo, porque despues los demas huirán. El sahumerio de la uña de la mula quemada en el fuego, les es tan odioso, que luego que sienten su olor huyen á no poder mas.

Si tomais dos ratones, ó mas vivos, y á la noche los meteis en un vaso quebradizo, y le poneis en fuego manso de leña de fresno, quando el dicho vaso se vaya calentando, empezarán á gritar, y con los gritos, y ahullidos que estos darán, todos los demas acudirán, y se echarán en el fuego, abrasándose por ayudar á los otros.

Dice Apuleyo, que los ratones silvestres, ni domésticos, no se defenderán de la muerte, si los cerrais los hoyos de sus madrigueras.

Secretos contra las porceletas, alacranes, y murciélagos.

¶ Las porceletas, y otros animalejos semejantes de los huertos, juntareis para matarlos, tomando la tripa interior de una oveja muerta, y la pondreis en el lugar donde ellas se juntan, y despues de dos dias las hallareis comiéndose el estiercol de la tripa, y las podeis matar.

Si quereis sacar los alacranes de alguna parte, quemar algunos de ellos, ó hacer sahumerio de mastuerzo, mezclado con gálbano, ó con enjundia de cabron, ó plantar en el huerto algun avellano. Los murciélagos no volarán por el huerto, si haceis sahumerio de yedra.

CA-

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DEL SITIO, Y DISPOSICION de los árboles del bosque, y de los de agua.

QUanto en los árboles de los bosques, es necesario conocer la calidad de la tierra adonde se han de plantar, si fuere gorda, ó seca, y si hay harta profundidad de ella, ó si es sujeta al agua, porque unos árboles la requieren seca, otros húmeda, y así conviene plantarlos de manera, que den provecho, dado que la tierra sea buena, como los árboles la requieren; pero aun debemos saber, que hay dos árboles, que son estimados á peso de dinero, como la encina, y el castaño, por dos cosas principales: la primera, porque producen fruto, el qual en tiempo de hambre, y esterilidad se puede hacer de ello pan mezclado con cebada: la segunda, por ser la encina tan excelente para hacer de su madera tinajas, y cubas para el vino, y por eso tanto el uno, como el otro, son de mucha estima. La tercera especie de arbol es el olmo, que aunque no es de tanto util como los otros, por no producir fruto como los sobredichos, todavia se puede plantar, aunque no sea sino para de quatro en quatro años cortarle la madera para el fuego. El castaño quanto mas limpio es mejor, y produce mas limpio el fruto, lo que no hacen los otros árboles de su naturaleza; ni quiere la tierra gorda, como la encina, ni se le pega tampoco la polilla, y en un año se hace mas grande, y bello, que la encina en tres; sí bien es verdad, que el olmo viene muy presto; mas quando se quiere hacer un bosque de nuevo, mejor es de castaños, y de encinas; y si quereis que el primer año tenga gracia, y muy buen parecer de bosque, con esperanza de gozar de ello, conviene el primer año cerrarle de estacada de árboles vivos, y de grandes cabas, porque el ganado, ni otros animales no pueden entrar en él: este cerco de dichos árboles sea conforme el gusto del dueño, como de la parte de mediodia, de nogales, y de espinos de majuelos, porque estos son los primeros que en el Verano echan hojas, en donde el ruiseñor hace su nido: de las otras partes, como de Oriente, y Poniente, de los mismos espinos de majuelos, para ingerírles en-

La tierra para los árboles de los bosques.

Sitio, y disposicion del bosque.

cima nísperos, y otras frutas; á la otra parte del valle se han de plantar olmos de veinte y quatro en veinte y quatro pies de término, escornándolos quando tuvieren siete pies de alto. Al contorno del valle se pueden plantar algunos frutales, si le diere gusto á su dueño; y para plantar dicho bosque, conviene de presente hacer los hoyos á manera de quien quiere plantar una viña, porque las hojas, que cayeren de los árboles, se queden dentro de dichos hoyos engordando la tierra; y la lluvia, y la nieve que caerá del Cielo en el Invierno, hasta principio de Enero, los recrecerá mucho. No será necesario hacer dichos hoyos mas hondos de dos pies; mas en el suelo de dichos hoyos conviene esté la tierra bien movida, poniendo la buena, que vayan sacando, á un lado, y la otra en otro, porque la buena se pueda poner á las raices del arbol: conviene que dentro de dicho hoyo pueda caber un palo de tres pies de largo todo al rededor. Estos árboles conviene plantarlos en el mes de Diciembre, en tiempo apacible, si fuere posible, que es quando no yela, porque semejante tiempo les es muy contrario; y es mejor plantarlos de los mismos árboles, que no de bellotas, porque estos, y los castaños quieren grande cuidado, y diligencia, y no vienen tan presto como de raiz de árboles, y de estaca, y tambien porque los topos se comen las castañas en la tierra. Plantado que sea el bosque, conviene se cultive dos veces al año, la una á fin de Abril, y la otra en fin de Julio: conviene notar, que el punto mas principal de todos los árboles, así domésticos, como silvestres, quanto mas beneficiados, y cultivados fueren, tanto mas se hacen mejores, porque las plantas nuevas de toda manera de árboles, tanto de los de madera para quemar, quanto de los de para obra, les es muy necesaria la Agricultura, á lo menos los quatro primeros años, como en Abril, y en fin de Junio, en tiempo húmedo, no seco, ventoso, ni caliente, porque el recreo de las plantas es la humedad. El cultivar los árboles mucho es, porque se les quiten las muchas yerbas que tienen por el contorno de sus raices, que les han quitado toda la virtud de la tierra: esto pueden conocer los que cultivan los huertos, y viñas, que quanto mas los cultivan, tanto mas son mejores, y mas frondosos; y así, lo primero que se ha de hacer despues de plantados, es cultivarlos, y regarlos, segun está dicho arriba; y si acaso el Verano anduviere llovioso, y se criase mucha copia

pia de yerbas, esto será á el alvedrio del Agricultor, de darles tercera rexa, porque las yerbas no les hagan daño, ni consuman la substancia de la tierra, que todas las plantas vienen de humedad, y calidad; y dexando sombrear los árboles, estarán ahogados, y en peligro de morirse.

Encina, roble, y carrasca.

¶ Hay division en el arbol de la encina en tres especies, como encina, roble, y carrascas, porque todos tres el fruto que hacen son bellotas, y en cada especie de estos hay macho, y hembra: se llama comunmente hembra aquella, como dice Teofraste, que produce mayor copia de fruto, y mas fuerte, y al contrario hace el macho. Todas estas especies de encina son de muy larga vida, tanto, que llegan á trescientos años, como es, los ciento para crecer, ciento para estar en su sér, y los otros ciento para disminuir, como se puede echar de ver en los bosques, y por esto el dicho arbol crece muy tarde, y tambien muere tarde; y así no hemos de maravillarnos, si el olmo, fresno, y otros crecen mas, porque están puestos en buena tierra, mejor de lo que pide la encina, porque este crecer es morir, antes que el natural de la encina, y sus especies es vivir, y crecer poco á poco, y por esto muere tarde; como el caballo es perfecto en su grandeza á los cinco años, y la del hombre á los veinte y cinco, por esto vemos, que la edad del hombre es mas larga, que la del caballo; por el tanto, quien quisiere tener un bosque, que presto esté hecho, plántele de olmos, y otros árboles semejantes, porque vienen muy presto, y dan mas leña en seis años, que la encina en diez; con todo esto, aunque tarden mucho á venir en su crecimiento; pero son de mas provecho, por lo que producen bellotas. La encina, y roble quieren la tierra gorda, buena, y que no sea húmeda: el olmo, y otros la quieren pedregosa: con todo qualquier especie de árboles, quanto en mejor tierra fueren plantados, serán mejores.

Virtudes.

En lo que toca de la virtud, y propiedad de estos árboles, de la encina se hace mucha estimacion, por respeto de las bellotas, y de las hojas. De sus hojas destiladas sale una agua, que es singularísima para tener el fluxo del hígado, y romper las piedras de la vexiga, y para retener la purgacion blanca de las mugeres. Las bellotas secas, y hechas polvos, retienen el fluxo del cuerpo. El polipodio cuercino tomado por la boca, da mucha alegria á aquellos que tienen mal de corazon.

Virtudes. ¶ La encina sirve para hacer cofinos, y cestas, y otras cosas para vendimiar, y para el servicio de casa: sus hojas machacadas curan las grietas de los labios, y engiva. Su fruto seco, y hecho polvos, y mezclado con uncion, tiene grande virtud contra las piedras de los riñones.

Secretos del pino. ¶ Del pino se hace en muchas partes bosques de por sí, porque crece, y se hace muy grande en los montes altos, y en el llano, y lugar ventoso: requiere que la tierra adonde se plantare sea muy bien arada, como la del trigo. Nace de sus piñones: plántase en Octubre, y Noviembre en lugar caliente, y en lugar frio en Febrero, y Marzo: antes de sembrarlos conviene meterlos en remojo por espacio de tres dias, despues echarles cinco, ó seis dedos en hondo en la tierra: no se deben trasplantar, que no hayan pasado tres años, porque tardan mucho en poner raices, y guardareis la raiz principal. El pino es de mucha mas dura, si se tiene cuenta con él en limpiarle de su cáscara, ó corteza, porque dentro de ella se hacen ciertos gusanos, que la roen, y hacen grande daño á su madera. Los piñones son calientes, y de grande sustento, y por eso son muy á propósito para los éticos, puestos un rato con agua rosada, para quitarles aquella acrimonia que tienen.

Para los éticos.

Alamos blancos, y negros, y sauce. ¶ Pónense aquí algunas suertes de árboles, que no aprovechan, si no fueren plantados junto á las corrientes de las aguas, ó á lo menos en parte, que sientan mucho la humedad, que de otra suerte no crecen, ni medran, como son el álamo blanco, y el negro, el sauce, y otros, porque estos tienen grande corazon, por el qual producen muchos troncos, y leñas. Plántanse del propio tronco, y de raiz, y son muy buenos para plantar en una parte, y otra de los caminos, para hacer sombra, como sea lugar húmedo. Conviene la primer vez plantar muchos, porque despues en donde muere uno, es muy dificultoso hacer vivir otro. El mejor tiempo de plantar sauces, y álamos, y otros de la misma calidad, es al fin de Enero, y Febrero, y que estén pasados los frios, que les hacen mucho daño.

Secretos del tamarisco. ¶ Tambien el tamarisco quiere el lugar muy húmedo, y blando; y faltándole esto, quiere el riego muy á menudo, y así crece mucho. El tamarisco es muy bueno para la ligereza, y desopilacion del bazo, principalmente para aquellos que lo tie-

Para el bazo

tienen lleno de humor melancólico; y así muchos para esto acostumbran beber con un vaso hecho del palo de este arbol, y tambien comen con un plato de lo propio. A los puercos para guardarles de esta enfermedad, es sano consejo que se les haga el abrevador de esta madera, y el agua que les dieren á beber, antes metan dentro carbones encendidos de él, dexándolos ahogar dentro, y despues sacarlos del agua.

¶ El sauzgatillo se conforma con la naturaleza del sauce, porque quiere ser plantado en lugar húmedo, ó regado muy á menudo: sus hojas, simientes, y flores son excelentísimas para aquellos que quieren vivir castamente, tomadas por la boca, ó aplicadas por defuera, con un talego encima de los riñones, y así otros lo llaman agnoscato: la decoccion de sus hojas ayuda á purgar los riñones, tanto tomada con bebida, quanto aplicada con fomentacion. El sahumo de su simiente aplicado á las partes vergonzosas de las mugeres, las aplaca el insaciable ardor de la Venus. *Sauzgatillo. ó agnoscaco.* *Para vivir castamente.*

¶ El fresno es tambien de los árboles que requieren la tierra baxa, y aguada, en la qual se hace mejor que en lugar alto: por eso se ha de plantar en parte baxa, no tanto en lugar aquoso, como el sauce, y hácese muy alto, y derecho. *Fresno.*

¶ De olmos hay tres géneros: unos tienen las hojas pequeñas, y la madera negra: otros las tienen largas, y la madera harto blanca: los otros tienen las hojas muy largas, verdes, y bellas, y la madera del todo blanca: los dos últimos son los que conviene criar para plantar, porque crecen mas, y aprovechan mejor: á mas de esto son frondosos, y dan mas leña para el fuego. De estas tres maneras de olmos, los unos son machos, y los otros hembras, los que hacen mas fruto, y mas gruesa simiente; y el macho es aquel que hace chiquito el fruto, y lo produce en medio de la hoja. Por esta razon hay muchos Autores de Agricultura, que han dicho que el dicho arbol no producia simiente, si venia de planta, ú de tronco, la qual opinion ha tenido Tremelio. No menos es cosa cierta, que cada hoja lleva su fruto cerrado en medio de su hoja del dicho arbol, del qual nace el olmo, quando fuere sembrado convenientemente. Esta opinion tiene Columela, y la experiencia lo muestra, y de este fruto se ha tratado en el tratado de la yerba corazoncillo. El fresno cria, y recoge mas gusanos, que tiene hojas. *Olmo.*

Tiene este arbol una singular virtud contra la ponzoña de las serpientes, el qual les es tan grande enemigo, como lo verán en el tratado que atras esta hecho de las serpientes: por lo qual es tan cuidadosa naturaleza del bien del hombre, que hace que el fresno florezca antes que las serpientes salgan de sus madrigueras; y en el Otoño no pierde las hojas hasta que hayan vuelto á ellas; por el qual, si acaece que alguna serpiente, ú otro animal ponzoñoso haya mordido algun caballo, vaca, ú otro animal, no hay mas sutil remedio, que picar las hojas del fresno de las mas tiernas, estrujando el zumo de ellas, y haciéndoselo beber, y juntamente con esto aplicárselas encima de dicha mordedura. Este mismo remedio puede servir para los hombres mordidos de semejantes animales.

Mordedura de serpiente, ú otro animal ponzoñoso.

Virtudes.

La corteza de este arbol puesta en decoccion, es excelente para desopilar el bazo, y sacar grande cantidad de agua de los hidrópicos, y tambien para adelgazar los hombres muy gordos.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA LABRANZA DE LAS TIERRAS del trigo, y estercolar, y de la cultivacion, con lo demas del sembrar, y recoger.

Las calidades de las tierras del trigo, y legumbres.

ASI como en los hombres de diversas Provincias, y Reynos consideramos variedad de complexîones, conforme el ayre, y clima del Cielo; de la misma manera hallamos en las tierras de labranza, que son de diversas complexîones, por ser las unas fuertes, y otras flacas: unas secas, otras húmedas: unas de tierra gruesa, otras delgadas: unas pedregosas, otras estrelladas: finalmente, unas arenosas, y otras gordas, y otras que tienen poca madre de tierra, como lo vemos en este Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cerdaña, tener parte de tierra caliente, y parte templada: una fria, y helada: otra sujeta á varios vientos; de manera, que todos los términos de ella no son de una igualdad, las quales cada una produce diferentes granos, y yerbas: unas, que no producen sino matas de juncos: otras de retamas, y otras, que algunos años el trigo se convierte en cizaña. Las tierras que no se labran, no crian sino piedras, y yerbas inútiles, y de poco pro-

ve-

vecho, como hace aquella que queda del estiercol podrido, que da calor hasta el quinto grado, y tambien de la que está en vago, la qual produce encina, robles, cardos de todas suertes, y otros. Hay otras, que de ellas mismas crian la manzanilla loca, verbena, mercurial, y estas son buenas tierras.

¶ Por la distincion de las yerbas, que producen las tierras, se conoce la calidad de ellas. Los cardones de todas suertes, muestran por testigo de la raiz aromática, y olorosa. La cañaheja, apio silvestre, y palomilla, vienen de putrefaccion. Las entrambas yedras proceden parte de sequedad, y parte de alteracion de humor. La parietaria chica, y grande, proceden de la parte fria, que ellas tienen del humor de la tierra.

Para conocer la tierra por la distincion de las yerbas.

El mercurial de todas suertes, la eufrasia, así la de dos, ó tres flores diferentes, las acederas rubias de encima, y las tres especies de llanten, vienen de frialdad de ellas mismas; mas el mastuerzo, y la oruca son de otra complexîon, y mas calidad, segun su humor, que ellas mismas confiesan tener de su propiedad, las quales cada una de ellas crecen de su natural, sin otra accion, conforme el humor que está en la tierra. La verbena, y cohortihuela se meten en donde quieren, faltándoles la labranza, con todo ellas la temen, como por su grande enemiga. Para acabar ya con las yerbas, y raices, para sacarlas de la tierra de labranza, conviene arar largamente, y muy hondo, principalmente los cardos deben ser cogidos antes de las primeras lluvias, porque despues no pueden crecer, porque su natural es en sentir algun poco de humedad del Cielo, luego vuelven á crecer como de primero.

En las tierras de labranza no habeis de plantar árboles dentro, ni al rededor de ellas, porque les hacen sombra; y si los plantais, haced que sean sauces, y otros semejantes, porque son árboles que no hacen mucha sombra; ni tampoco plantareis álamos blancos, ni negros; la sombra de los quales, no tan solamente es dañosa á los campos de la labranza; mas aun por sus grandes, y gruesas raices, las quales tiran toda la substancia, y gordura de la tierra, y la simiente que se le siembra, no medra. Otras singularidades de las tierras se tratan en el quarto Libro, en el sitio de la Casa de Campo.

El arar en tierras fuertes mejor se hace con caballos, y mulas, que con bueyes, ni vacas, porque no son prontas, ni de

de tanta execucion como los caballos; sí bien es verdad, que el arar con bueyes no se hace sino en partes adonde tienen abundancia de yerbas para rumiar: en otras partes les es mas comodidad de arar con caballos, ó mulas, por lo que hay, que tanto hace un par de mulas, como dos pares de bueyes: sí bien es verdad, que en las tierras fuertes es mejor arar con bueyes, porque tienen mas fuerza; y de aquí se saca aquel adagio tan antiguo, que dice:

Adagio.

Guarda de Dios la Ley,
y sirve á tu Rey,
y ara con buey,
y cogerás pan.

¶ En las tierras delgadas, y arenosas es bueno arar con jumentos, y en su gobierno se tiene poco trabajo, y se contentan de poca yerba para su nutrimento, que con abrojos, espinas, cardos, grama, ú paja se engordan, y están poco sujetos á enfermedades.

Tambien vemos en muchos climas de tierra, y principalmente en este Principado de Cataluña, Condados de Rosellon, y Cerdeña, fructificar mas las tierras en unas partes, que en otras, y que unas producen solo el grano del trigo, el qual hace delicadísimo pan, y otros regaladísimos manjares para el sustento del hombre. El dicho Padre de Familias puede conocer por experiencia la calidad de la tierra, porque en algunas partes se halla movible, buena, limpia, y de mucha hondura, poco pedregosa, y por consiguiente de grande fruto; y así la tierra no puede ser demasiadamente arada, porque quantas mas veces lo es, en tiempo de humedad, y en sazon, es mejor; y si no está bien movida, no produce sino abrojos, y espinas, las quales son reliquias del estiercol podrido. El buen arar de las tierras, es despues que ha llovido, que entonces está en sazon. Es tambien bueno el arar en el Invierno, y el sacar las piedras de las tierras nuevas, y cultas.

Estercolar las tierras.

Las tierras que están señaladas para sembrar, se han todas de acomodar en el Invierno: al Adviento estercolarlas de estiercol de caballeriza, ú de ganado, haciendo esto en las tier-

tierras estériles de tres en tres años, ó con estiercol de buey, mezclado con el de caballo, para que el uno temple al otro. Hanse de derramar dichos estiércoles por la tierra, quando estén frios, porque despues vienen las nieves, y lluvias, y con esto se mezclan, y reparten. Tambien es bueno, despues de haber segado, y quitado el trigo del campo, echar fuego á los restrojos, labrándoles luego despues; y advertid, que el fuego no pueda hacer daño en árboles, ni en casa, porque en semejante caso vale mas dexar de hacerlo; y si lo habeis de segar para recoger la yerba, lo hareis antes de poner fuego.

Estercolar las tierras.

Tambien será muy acertado, despues de haber segado, dar la primera rexa al campo, porque toda aquella paja, y yerbas se ponen debaxo de la tierra, y le sirven de estiercol; con todo, el primer estercolar, ya dicho, es mejor. Algunos estercolan por San Martin del Invierno, al fin del Otoño, porque despues vienen las aguas encima á buen tiempo; otros aguardan al Marzo, para que reciban las aguas del Abril: sea como quisiere, mas vale estercolar, que no dexar de hacerlo, y mejor es estercolar á menudo, que no tarde, porque presto la tierra se resfria, quando hay poco estiercol. El campo húmedo quiere ser mas á menudo estercolado, y aquellos que pueden ser á menudo regados, porque quando está helado, por la humedad continua que tiene el calor del dicho estiercol, lo resuelve. La tierra seca requiere menos estiercol, porque de sí misma tiene harta calor, por razon de la sequedad que tiene; y echándole estiercol, se quemaria la tierra. El buen Padre de Familias de la Casa de Campo nunca estercola sus tierras para coger grano en Luna creciente, sino quando quiere coger yerba para el pasto de sus animales; en este caso es bueno sea en el creciente; pero para coger grano, sea en el menguante, porque en el creciente, en semejante tiempo las yerbas no mueren, antes crecen con abundancia: mas quando se estercolan los prados, y alfalfas en el Febrero, en creciente de Luna, entonces la yerba multiplica. Tambien se ha de considerar la calidad de el estiercol, porque el buen estercolar debe ser de estiercol que haya reposado un año; y si fuere mas añejo, vale menos.

Las calidades de los estiércoles.

El mejor estiercol es el de palomas, despues el del hombre, mayormente si estuviere mezclado con las demas inmundicias de casa, porque de su natural es calidísimo: despues el del jumen-

mento, que es el mejor de todos los animales, porque este animal come á placer, y digiere mejor, y su estiercol está luego aparejado para el campo; consecutivamente el de las ovejas, y carneros, despues el de los cabrones, y cabras; finalmente todos los demas, como el de los caballos, despues el de bueyes, y vacuno, el peor de todos es el del puerco, por su grande calor, con el qual quema la tierra, por falta de estiercol: las coles, la paja de altramuces cortada tiene virtud de buen estiercol, ó sembrándolos en tierra estéril, y quando granen de las primeras flores, cogerlos, y revuelta, atarlos con la tierra, y de esta manera la hacen gorda. Tambien por falta de estiercol podreis hacer otro de hojas de árboles, y de estiercol de otros animales, teniendo una balsa, y en ella recoger todas las inmundicias, y basuras, y hacer de ellas buen estiercol.

Labrar la tierra.

Algunos que son poco curiosos, observan poco el proverbio comun de plantar en Luna creciente, y sembrar en el menguante, porque hay opinion, que el grano aprovecha mejor, y habeis de saber, que es todo al contrario. El trigo quiere dos labores, despues que el campo esté estercolado, antes que se siembre, y son despues que el estiercol está derramado, y conviene luego que se are, para que se cubra en la tierra, porque de otra manera el ardor del Sol le haria perder la fuerza, y esta primera vez se tiene de arar muy espeso: de tal manera, que apenas se echen de ver las lineas, ó sulcos, que así se cortan las raices á las yerbas, y se mueren. La otra labor se hace en la primavera, quando la tierra se empieza á abrir. La otra tercera labor se tiene de hacer en el Octubre, despues se han de sembrar con otra labor los trigos, y legumbres en el creciente de la Luna, que no hay que aguardar lluvia, porque el trigo que está sembrado en tierra seca, y bien cubierto, se conserva como en el granero; y despues, si sobreviniere agua, el grano que habrá quedado encima de la tierra, en un dia se levantará. Si el Labrador hiciere reposar la tierra del trigo dos años, será mejor. Otros labran la tierra antes de sembrarla cinco, ó seis veces, conforme al natural de la tierra; todavía quanto mas estuviere movida, es mejor, porque el trigo se hace mejor, y de mas peso, y esto tenian muy bien experimentado los Judios, quando estaban en España, que ahora no los hay; porque como ellos labraban mucho las tierras, por eso siempre dexaban

pres-

prestado su trigo á peso; y en la cobranza, para llegar á aquel peso era menester mas trigo, como no era tan pesado; y este lo vendian á medida, y ganaban aquello que habia menester mas para hacer aquel peso.

Eleccion del trigo, y otras simientes para sembrar.

Algunos Labradores en este Condado de Rosellon, en tiempo que la tierra está muy seca, y que no llueve, ponen el trigo en una tinaja en remojo con agua, en donde se haya hecho derretir estiercol, y un dia, dos, ó tres despues van sembrando aquel trigo: luego, como lo van sacando de la dicha agua, y alguna vez por lluvias, que vienen, es forzoso estar el dicho trigo en dicha agua diez dias, y estar todo grillado, y sembrarlo así, y haber tenido feliz suceso; y así me ha parecido poner esta experiencia para semejantes ocasiones, si alguno quisiere aprovecharse de ella.

¶ El Padre de Familias de la Casa de Campo, como diligente, y curioso, escogerá el trigo, y otros granos para sembrar, que sea lleno, grueso, denso, y firme, de color rubio, lucido, limpio, no mas añejo que de un año, del qual el pan que se hiciere sea sabroso, y de buen gusto, poniendo á parte las mejores espigas, y despues que las habrá acribado, tomará del grano de abaxo, porque este será el mas grueso, y pesado; y á mas de esto, que sea de tierra gorda; advirtiendo al sembrar de contrariarlo, como es, el de tierra áspera, y montuosa, sembrarlo en tierra llana, en parte áspera; y el de parte húmeda, en parte seca, y de la seca á la húmeda: el de tierra buena á la infecunda, y de la infecunda á la buena, porque las simientes, por buenas qne sean, se empeoran quando están sembradas en tierra de poco provecho.

Los que quiren sembrar trigos, legumbres, y otros granos, conviene sembrarlos estando la Luna	Nueva.	Altramuces. Alfalfa. Alolvas. Arroz. Centeno.
	Llena.	Judias. Garbanzos. Lentejas. Mijos. Trigos. Habas.

Vie-

Vieja.	Avena. Cebada. Yerbos.

¶ Las simientes aprovechan mas, quando están sembradas en dias templados. Los que tienen mucha tierra para sembrar, no es posible poderla sembrar toda en creciente de Luna: teniendo lugar para ello, no dexen pasar la ocasion, porque en tal tiempo les ayuda mucho la Luna; y al contrario, les hace daño, y por eso aconsejo, que no pudiendo á tal tiempo, que lo dexen, porque me acuerdo de un adagio, que dice así:

Adagio. *No hinche su troxe, quien á Luna se acoge.*

¶ Antes de sembrar las simientes, conviene ponerlas en agua por espacio de algunas horas, despues tenderlas á la sombra á enjugar; y los granos, que se habrán sumergido al hondo, estos serán los buenos para sembrar, y los de encima del agua pondreis á parte, y secos los hareis moler para aprovecharos de la poca harina que tuvieren. Algunos, antes de sembrar dicha simiente, la rocian con el zumo de la yerba que se llama siempreviva, ú del zumo sacado de las raices de los cohombrillos amargos; esto se hace, porque los ratones, topos, ni hormigas la coman, y para que nazca mas presto; y esto se hará despues de ser la tierra bien arada, y movida en tiempo de sazon, y no en tiempo de grande humedad, ó quando está helada, porque entonces está condensada, y el trabajo es en vano.

En llegando el tiempo de sembrar, que será conforme el clima, y Cielo de la tierra, fria, caliente, ó templada, rompereis los gruesos terrones de la tierra, y sembrareis la simiente de buena eleccion, y esto no en otro tiempo, que en el creciente de la Luna, porque será mejor; y si sobreviniere despues algun poco de agua será conveniente seguir el adagio comun, que dice: *Será bueno sembrar los trigos en tiempo de agua, y lodo, y el ordio* (que tambien se llama cebada) *en polvo*; porque el trigo, siendo seco, y duro, se llega mejor á la naturaleza de los árboles, y nace mas presto quando está blando entre la tierra lodosa, y húmeda; y tambien es mejor, por el daño que le puede venir de sus ladrones, porque vemos, que puesto en tierra seca, presto se lo llevan las hormigas para su provision; si aca-

so no lloviere, no dilatareis el sembrar, particularmente en tierras secas, porque el trigo sembrado en tierras semejantes, bien cubierto, se guarda, y conserva como en la misma troxe: despues, si les sobreviniere agua encima, nacerán en un dia, que el tiempo de sembrar se acaba por San Martin de Noviembre, porque mas adelante la tierra por frialdad del ayre se reprime, y despues, aunque se mueva, no puede así recibir la simiente. Habeis de saber, que en los territorios, y partes frias se ha de sembrar mas temprano, y en las partes templadas mas tarde, y en las calientes aun mas tarde.

Tiempo de sembrar los trigos.

¶ Se conocerán los territorios si son frios, templados, ó cálidos, en el vivir en ellos los parrales, olivos, naranjos, cidros, y limones. El clima, y territorio en el Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cerdaña: el Condado de Puigcerdá, Vique, Ripoll, Montes, y otras partes, donde no pueden vivir los olivos, ni parrales. Es templado el Condado de Rosellon, Gerona, y otras partes, en las quales viven las plantas arriba dichas, y no pueden vivir los naranjos, y limones, sino fuere con grande trabajo, á causa del frio. Finalmente, el territorio caliente es Valencia, Mallorca, y parte del Obispado de Barcelona, Tarragona, y otras partes, adonde viven los árboles arriba dichos, sin hacerles daño el frio. Por tanto, en las tierras calientes se siembra en el Adviento, y en las tierras templadas en Octubre; y finalmente, en las tierras frias en las Kalendas de Septiembre, antes que las lluvias, y heladas del Invierno las enoje.

En qualquiera tiempo, y lugar que sembrareis, conviene hacer muchos desaguaderos por en medio de las tierras, para enjugar los trigos de las aguas que se embalsan, y aduermen en ellos.

¶ Tendráse buena esperanza de cosecha de simientes, si vemos que el tiempo da en llover agua apacible, y no fuerte, y á menudo, porque como sea apacible, es como el rocio, y la fuerte no hace sino enlodar, y hacerla estéril: lo propio hace la nieve quando cae con abundancia, porque esta endurece, y congela la tierra, y la que cae poco á poco se derrite, y dexa la tierra como una esponja empapada, y gorda, mayormente si despues que está derretida no le sobrevienen luego lluvias en compañía de grandes yelos.

Para tener buena esperanza de trigo.

Vie-

Cubrir el trigo, y escarpar.

¶ Viene despues que el trigo está esparcido por la tierra, hacerle el postrero trabajo, que es cubrirlo del largo, y al travieso, despues harpagar del llano, aunque fuera mejor al soslayo; advirtiendo, que los dientes del harpagon sean de hierro, para poder mejor hacer entrar el trigo dentro de la tierra, y cubrirle á lo menos de quatro dedos de él, por lo que de esta manera echa mejores raices, y está mas bien guardado de las aves, dexándole de esta manera todo el Invierno hasta la Primavera; si bien es verdad, que durante el Invierno, se debe tener cuidado en visitar los campos, y desaguaderos por donde se cuelan todas las aguas de las lluvias, si estuvieren bien limpios, para sacar las dichas aguas. Quando llegare la Primavera, en que los trigos hayan echado sus raices firmes, será necesario escarpar, y limpiarlos de las yerbas infructiferas, y de poco provecho, las quales con la abundancia de las aguas han producido mucho, como son, yervos, dormideras, amapolas, y otras. Será bueno tambien volver á escarpar, ó escardar quando empezaren los trigos á echar las espigas, y de esta manera saldrán los trigos limpios, guardando empero de no hacer daño á las raices, y que queden bien cubiertas, para que mejor se puedan extender por la tierra. La segunda vez que escarpareis, no será necesario mas que mover la tierra, y unirla, haciendo esto, por lo que muchas veces las malas yerbas ahogan los trigos, echándolos por tierra, por su grande gallardía, y pujanza, mayormente siendo ayudados de los vientos, y aguas recias, por el qual no hay que maravillarse si la mayor parte de las espigas están unidas, y sin ningun grano, que estas, y las demas llegarán con perfeccion, y madurez. Quando la buena simiente del trigo estuviere acompañada de la simiente de yervos, y otras, no tan solamente el pan que de él se hace, y amasa es malo, pero aun desabrido, no muy sano, y de mal color; y si estuviere limpio de dichas simientes de yerbas, y no quedare el trigo limpio la mitad, no por eso se las ha de dexar, por lo que de tres cargas de este trigo, quando están pasadas por el cribo, no salen dos en limpio; á mas de esto, que los campos adonde se produce dicho trigo, no producen la mitad de lo que producen los otros donde se coge bueno, y limpio.

Las mieses cogidas, ó siegas.

¶ Pues ahora es el último trabajo, por el qual todo el año se ha tomado tanta pena, que son las mieses cogidas, ó siegas de

de los trigos, el qual se ha de hacer quando ellos estén maduros, lo qual conocereis quando empiezan á volverse amarillos, y de color de cera; y es cosa cierta, que si están cogidos en sazon, se aumentarán, y harán mejores en la hera con el ayre, que no estando en el campo para segar; si aguardais que esté del todo seco, la mitad de él caerá en tierra meneándolo, la qual cosa será de mas provecho de las hormigas, que de su dueño; por eso será mejor que se coja entre dos sazones, que es quando vemos que el grano sale de la espiga; la mejor hora del segar es en amaneciendo el dia, que es quando los granos están empapados del rocío.

¶ El trigo despues de segado lo juntareis, poniéndolo en gavillas, y puestas, y acomodadas en la hera de la manera que haya de estár, la qual hareis en lugar un poco alto, para que pueda recibir el ayre, y las aguas no le puedan hacer daño, ni detenerse en ella, ni tampoco el viento que viniere no pueda dar contra el huerto de la Casa de Campo, porque á ser así, le causaría mucho daño la paja, que el viento llevaría dentro del huerto.

¶ La hera donde trilláreis el trigo, hareis de esta manera: Allanareis la tierra, esmenuzándola muy bien, y despues la rociareis con heces de aceyte, dexándola empapar de ella, y con un pison ireis rompiendo los terrones de encima, volviendo otra vez á rociarla con dichas heces, y la allanareis con el pison, y quedará llano; y no tengais miedo que se haga lodo en ella, ni yerbas, ni tampoco ratones, topos, ni hormigas la enojen. Otros para lo mismo la preparan con sangre de buey, mezclada con aceyte, y hacen lo demas como está dicho.

Trillar el trigo.

¶ Grande es el trabajo que ha tenido el Padre de Familias de la Casa de Campo todo el año; pero en haber trillado, y recogido su trigo, quedará muy descansado, y contento; y así trillareis el trigo para sembrarlo, ó conservarlo en las troxes, ó silos. En las partes donde hay yeguas, trillan con dos, ó tres varillas, que cada varilla son doce yeguas; y de esta manera en un dia, haciendo buen tiempo, trillarán cincuenta hasta cien cargas de trigo. Otros trillan al par, que cada par es un hombre, y una bestia, y estos todos los dias trillan, limpian, y llevan á su casa una carga, ó mas por cada par. Otros trillan con baston, ó mangal, que llama el Portugues, el qual es el mas

po-

pobre trillar de todos: otros trillan con mulas, otros con bueyes, conforme el poder de cada uno. De qualquier manera que sea, se ha de mirar que sea con viento del Norte, para que se conserve el trigo. El granero, ó troxe para conservar el trigo, conviene esté lejos de humedad, ayre malo, y de ruin olor; advirtiendo, que este aposento tenga ventana, que mire al Oriente, porque el vapor caliente pueda salir, y el viento fresco le purifique, y entre dentro; y el suelo de dicho aposento, paredes, y techo habrán de estár embetunados de betun, hecho de polvos de ladrillos, y cal destemplada con agua, en que hayan sido infundidas raices, y hojas de cohombrillos amargos, ó con orines de ovejas, la qual cosa tendrá propiedad contra todos aquellos animales enemigos del trigo; tambien será bueno para lo mismo cal desatada con heces de aceyte, sangre de buey, y paja bien esmenuzada, y todo junto preparado de este modo: En el dicho aposento se puede poner el trigo, meneándolo de quando en quando, y ponerle por el contorno orégano, ú hojas secas de granado, axenjos, ó abrótano, ú de otra manera: en medio de dos cargas de trigo, mezclar una de mijo, el qual con su frescor lo defenderá de todo gusano; y dicho mijo despues facilmente será separado del trigo por medio del crivo. Para que dicho trigo se aumente en la troxe, será necesario esparcirle por encima un poco de salitre, mezclado con tierra delgada, y polvorizado todo sutilmente. Se conservará el trigo en el silo, ó troxe, poniendo en el suelo artemisa, y despues ireis echando trigo, y de dicha yerba; la qual yerba puesta en el arca de la ropa, la preserva de la polilla. El propio efecto hacen las flores, y hojas de la salvia, y mejorana, puestas en qualquier parte. Si quereis que en el trigo no se meta ningun género de gusano, aunque esté ya muy caliente, tomareislo así como está, y tendreislo al Sol, pasándole primeramente por un crivo, y le dexareis estár, como tengo dicho, al Sol hasta la tarde: despues con este calor lo recogereis en vuestro granero, el qual habrá de estár en parte alta, y el calor del Sol matará todos los gusanos, dexándole fresco, y bueno, como antes. De los trigos, que no son muy buenos, el mejor remedio es hacer harina de ellos en el Adviento; despues para conservar dicha harina, que no se corrompa, hareis unas pastillas de cominos, y sal molida, ponien-do-

Granero, ó troxe para conservar el trigo.

Guardar la ropa de la polilla.

Conservar la harina.

dolas revueltas con ella : tambien la conservareis, si en el moler le echais un almud de sal por carga. Otro, si tomando corteza de pino gruesa, y esta desmenuzada á pedacitos, la pusiereis en medio de ella. Tambien poniendo en el suelo del arca donde estuviere hojas de laurel revueltas con la harina, la librará de corrupcion. El vender de los granos, y legumbres, es bueno se haga en el creciente de Luna, por lo que aumentan, y crecen mas en la troxe; y al contrario, se disminuyen en el menguante de la Luna.

Tiempo de vender los trigos, y legumbres.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DEL CENTENO, CEBADA, AVENA, legumbres, y otros granos.

El centeno.

EL centeno, por otro nombre llamado en Catalan segle, no pide tanta labor, ni tampoco la tierra tan gorda, como hacen los trigos, por lo que fructifica en qualquiera tierra, y abunda mucho, que de un grano salen ciento; así tanto el buen Labrador, como el malo, en las demas partes de los territorios adonde se hacen, son estériles, secos, y arenosos, cultivados de los moradores de ellos, los quales son mejores para guardar ganados, que no para Labradores. El pan que se hace del centeno es pesado, y viscoso, el qual es de mas provecho en tiempo de hambre, para la gente rústica, y pobre, que no para el nutrimento de los hombres ricos. Los que no trabajan, y están ociosos, habrian de comer de este pan al principio de la comida, porque los refresca el estómago, el qual es el dueño de la salud, principalmente en el Verano. Los Pasteleros hacen la corteza de los pasteles de este pan, porque los conserva mas tiempo: el dicho pan es bueno para el nutrimento de los perros, y para engordar los lechones, y otros animales, principalmente los volátiles: los caballos lo aborrecen del todo: la decoccion de esta simiente mata las lombrices; y añadiéndole culantro, los Albeytares lo dan á los caballos, que están atormentados de esta enfermedad.

Secretos de la cebada.

¶ Este grano de cebada, que en Catalan se llama hordio, debe ser sembrado en tierra esteril, seca, y delgada, ó en tierra muy gorda, porque le tira mucho la substancia, y por eso

se pone en tierra muy gorda, que no le pueda hacer daño, ó en tierra esteril, en la qual no se siembra otra cosa, y el sembrar debe ser en Luna vieja: conviene que la tierra donde se sembrare, haya sido labrada tres veces aquel año antes de sembrarlo. Quando lo viereis algun tanto maduro, lo segareis, por lo que es muy facil de sacudirse. Tambien lo trillareis primero que otro grano: despues dexareis reposar la tierra un año: quando no, estercolar bien, para quitarle toda aquella malignidad, que le pudiere haber quedado.

Farro para enfermos.

¶ En tiempo de esterilidad se hace pan de cebada, esto mas para pobres, que para ricos: dicho pan es muy provechoso para los gotosos. De la cebada se prepara una escudilla de regalo para los enfermos, de esta manera: Tomareis cebada mondada, y hareisla cocer hasta que reviente, despues picarla, y pasarla por un colador de pelo, añadiéndole despues azucar, ú zumo de almendras, amasándolo todo esto con simiente de adormideras, ú de lechugas, conforme se ofreciere á la enfermedad.

Conservar la cebada.

¶ La cebada se conserva en el granero, ó en el silo, tomando muchas hojas de laurel secas, y así como ireis echando la cebada, echareis de dichas hojas, hasta que esté lleno. Otro: tomar la siempreviva, la nepta, y hieso, y mezclarlo todo con la cebada: tambien tomar un vaso lleno de vinagre, y bien tapado meterle dentro de la cebada, y se conservará.

Avena.

¶ Aunque la avena sea simiente, que nace en medio del trigo, y de la cebada sin sembrarla, como cosa viciosa, é inutil, no menos se debe estimar el provecho que trahe en dar sustento á los animales de carga, y tambien á los hombres en tiempo de necesidad. Quiere estár sembrada en lugar seco, y arenoso, habiendo sido dicha tierra primeramente arada dos veces en Febrero, y en Marzo: quiere el riego, para hacerse bella, y fertil: quiere ser cogida luego que se madura. El centeno, y la cebada, aunque esta simiente no sea á propósito para hacer pan, sino en tiempo de extrema necesidad, no dexe esta con todo de molerse, y hacerse de ella harina para echar en el caldo, y cocerse con la carne, la qual los Médicos alaban mucho, y dicen, que sirve de nutrimento para el cuerpo, y tiene grande propiedad para la dificultad de la orina; y en Bretaña se usa mucho para dicho efecto. Quando se cuece solo para mejorarla,

la, la añaden leche de vaca, ú de cabra, ú de almendras dulces con azucar. Los Moscovitas hacen destilar agua de cebada, en falta de vino, la qual embriaga, como el vino.

¶ El mijo, y panizo requieren mucho la tierra delgada, y prima, y no tan solamente se hacen en esta, mas aun en la arenosa, y un poco húmeda: sobre todo, aborrecen la tierra seca, agria, y lodosa. *El mijo, y panizo.*

No quieren estas simientes estár sembradas muy tempranas, porque mejor se recrean con el calor, bastará se siembren en el fin de Marzo, y fin de Abril, y no han de estár sembradas muy espesas, porque poca cantidad de ellas ocupan mucha tierra: quieren ser escarpadas muy á menudo, limpiándolas bien de las yerbas. Quando viereis estén espigados, y que el grano se sacude en la mano, lo habreis de segar, y tenderlo al Sol, despues trillar, y conservarlo.

Esta simiente se conserva mejor que las demas simientes: en tiempo de esterilidad se hace pan de ella, el qual es bueno. Los Gascones usan mucho de esta harina con leche, y dicen, que es cosa muy buena.

¶ Este centeno, ó trigo negro se hace mejor en la tierra gorda, que se cultiva, y siembra cada año. Siémbrase en el mes de Marzo, y tambien luego que han segado los trigos: hácese pan para la gente pobre, y es mejor para engordar pollos, y animales de carga, que para personas humanas. *Trigo negro.*

¶ Los altramuces no quieren mucha labranza, y sirven de buen estiercol á la tierra; y así, por falta de estiercol, se pueden sembrar en tierras estériles; y quando estarán un poco en grano de las primeras flores, los cubrireis con el arado en la tierra. Hácense bien en tierra esteril, y en qualquier suerte de ella, y se siembran en Luna creciente, aunque en qualquiera tiempo son bien sembrados. *Altramuces.*

No quieren estár entrecabados mucho, por causa de sus raices, que no las tienen sino una sola, y esta si la rompiesen, se moririan luego, aunque tambien sería trabajo en vano, no habiendo yerbas para escarpar, y no quieren tampoco ser sembrados muy hondos.

Conviene cogerlos despues que haya llovido; porque quando son secos, se salen de la cáscara, y se pierden.

Entre otras legumbres, estos solos no quieren guardarse en

troxes como el trigo, y otros, antes mas presto en parte donde les toque el humo; porque si la humedad les diera, se les criarian gusanos, los quales se los comen el grillo; y quitado este, lo demas no es de provecho.

Son de un nutrimento singular para los bueyes en el Invierno: habiendo estado primeramente en remojo con agua salada, y despues cocidos, son buenos para el mantenimiento del hombre, molidos, y hechos pan, en tiempo de esterilidad. Haréislos dulces, teniéndolos tres dias en infusion con agua de mar, ó con salmuera, ó con agua corriente: despues secos, los podreis dar á las bestias entre la paja.

Altramuces, admirable relox de Labradores.

Nótese una cosa muy singular de los altramuces, que todos los dias dan la misma vuelta que hace el Sol; de tal suerte, que el Labrador del campo en ellos echa de ver, qué hora es, aunque esté nublado, teniendo cuenta de qué parte miran, que en la parte que miran, allí está el Sol.

Los altramuces picados, y puestos encima del ombligo de los niños, les mata las lombrices.

Habas.

¶ Las habas se han de sembrar en tierra gorda, ó bien estercolada, y muy bien labrada, y no dexan la tierra esteril: quieren estar bien cubiertas debaxo la tierra, y entrecabadas con diligencia. Puédense sembrar á dos tiempos, como en el Otoño, y en la Primavera: las del Otoño son mejores, si no fueren en tierra fria, con las quales á tal tiempo usareis de los remedios que se han dicho contra las heladas, y frios.

Dice el Labrador, que hace mas estima de las cortezas de las habas tempranas que no de las tardías. Las sembrareis en el lleno de la Luna, y un dia antes las pondreis en infusion con agua, y heces de aceyte, ó con agua de salitre, porque sean de buena decoccion, y no esten sujetas al gusano.

Tambien las cogereis en el lleno de la Luna, dexándolas secar en la era: despues trillarlas, quando habrá hecho el lleno, y conservarlas en el granero, y de esta manera no las comerán los gusanos. Si las quereis conservar largo tiempo, rociarlas con agua de mar, ó con agua salada: si quereis que cuezan presto, las remojareis con agua de salitre.

Bisaltos.

¶ Los bisaltos piden la tierra gorda, el tiempo templado, y húmedo, y en el creciente de la Luna de Febrero, ó Marzo, porque son muy delicados, y temen mucho el frio, y quieren mu-

mucho el Sol, y estar arrimados á troncos, ó cañas para hacerse mas bellos, y mejores: están muy sujetos al gusano baxo de tierra; y los que están picados, son mejores para sembrar que no los otros: conviene cogerlos luego que estén maduros, que de otra manera saltan, y se salen de la cáscara.

¶ Requieren mucho los garbanzos la tierra gorda, y húmeda: hanse de sembrar en el creciente de Luna, y en tiempo llovioso, y esterilizan la tierra. Antes de sembrarlos, conviene estén primero en remojo con agua tibia por espacio de una noche, para que salgan mas presto, y se hagan mas gruesos. Otros, para que se hagan mas gruesos, les hacen estar en remojo con agua de salitre. Tambien harán lo mismo, si fueren sembrados entre la cebada. Para guardar que los pasageros, y vagabundos no se los coman, los rociareis cinco mañanas, antes que el Sol salga, con agua, en la qual haya estado infundido simiente de cohombrillos amargos, y agenjos, que despues el amargor que les quedáre encima, el rocío en otras cinco mañanas lo quitará todo. Lo propio podeis hacer con las habas. *Garbanzos.*

Los garbanzos son buenos para restituir el color, y principalmente para desmenuzar, y derretir las pedrezuelas de los riñones, y para aquellos que tienen la voz baxa, y debil: el modo de usarlos es, beber el caldo de ellos antes que comer de ellos. *Virtudes.*

¶ Siémbranse las lentejas en dos tiempos, en el Otoño, y en la Primavera, quando la Luna va creciendo, hasta el doceno dia en tierra delgada, ó gorda, y seca, porque quando están en flor se pierden; y porque vengan mas presto, conviene antes de sembrarlas, ponerlas entre estiercol seco cinco dias: despues, quando habrán estado reposadas, las untareis con estiercol seco de buey, y así las sembrareis. Las conservareis mezclando con ellas ceniza, ó ponerlas dentro de algun vaso, en el qual haya habido aceyte, ó rociándolas con vinagre, ó con menjuy. Serán las legumbres de buena decoccion, si quando las sembrais las echais encima estiercol, mezclado con salitre; y si esto no os saliere bien, le echareis en la olla, quando las ociereis, un poco de simiente de mostaza, ora sea legumbres, ora sea carne; y haciendo esto, os saldrá muy bien. *Lentejas.*

¶ Siémbranse los frisuelos, ó judias en el creciente de la Luna, en el mes de Mayo, ó Junio: quieren buena labor, y el tiem- *Frisuelos, ó judias.*

tiempo enjuto: no quieren estár cubiertos sino muy poco, que de otra manera no saldrán de la tierra: no quieren agua, hasta que estén muy bien nacidos, y despues, si el tiempo fuere enjuto, los regareis.

Yerbos. ¶ Los yerbos se siembran de dos maneras: la primera, si los sembrais para yerba, para el pasto de los animales, sea por el fin de Septiembre: La segunda, si los sembrais para simiente, sea á mediado de Enero, ó mas tarde: de qualquier suerte de las dos, los sembrareis en tierra que esté arada: esta simiente no ama mucho el rocío, por eso conviene sembrarla dos, ó tres horas despues de salido el Sol, quando ya dicho rocío esté consumido; y no sembrareis mas de aquella, que podreis cubrir aquel dia, porque la noche la gastaría, ni labreis la tierra mas de una vez; y en siendo sembrada, la cubrireis: advirtiendo, que el sembrar de ellos sea despues que la Luna habrá hecho su lleno, que haciéndolo en el creciente, los gusanos, y caracoles les harían grande daño. No los sembrareis junto á las viñas, bosques, ó en parte de árboles, porque tiran mucho la substancia de las plantas vecinas.

Arroz. ¶ El arroz mas presto se puede hacer por curiosidad, que para provecho, porque dicha simiente es propia á los Indios, los quales proveen de él muchas Provincias: hácese tambien de él en Valencia, y Cataluña, en el Obispado de Gerona, en las partes de Torrella de Mongri; y así para sembrar el arroz, tanto el blanco, como el rubio, escogereis lugar muy húmedo; y si acaso no lo hallareis en vuestras tierras laborables, escogereis una que sea esteril, salobreña, y mas limpia, ú otra tierra que sea blanda, ligera, y unida, en la qual tengais oportunidad de hacerla entrar agua de alguna fuente, laguna, ó rio, le dareis tres rexas; y en siendo labrada, la sembrareis de arroz, el qual hareis estár primero en remojo con agua un dia entero; y en siendo sembrado, luego le hareis entrar el agua, la qual se la dexareis por espacio de cinco meses enteros; y quando viéreis que haga espiga, la doblareis el agua de suerte, que tenga quatro, ó seis dedos de ella; y si lo haceis de esta manera, no tan solamente cogereis mucho arroz, mas aun podreis sembrar dicho campo tres años continuos de trigo, siendo tan bueno al postrer año, como al primero, y dicho campo quedará mas gordo, y mas gallardo; lo que tiene solo es, que en

en las tierras donde se hace no son sanas, por causa del ayre corrupto, y grande humedad que en sí tiene; mas en recompensa de esto, es muy provechoso para la casa donde hay mucha familia, y para la Casa de Campo, porque lo mezclan con centeno, y mijo, y otros granos para comer.

El arroz reprime el fluxo del vientre, comiéndole á menudo, mayormente cocido con leche de vaca. Piensan algunos, que el arroz engorda; mas siguiendo la opinion de los Médicos, es al contrario, porque dicen, que no se digiere en el estómago, que apenas es comido, quando luego sale; y así es imposible que engorde, sino es que por engordar entiendan el hinchir, y llenar la barriga.

¶ Para sembrar las alholvas, es necesario escoger la misma calidad de tierra, que para los yerbos, la qual no pide sino que la rompan la tierra una vez, desmenuzándola muy bien, sin entrar muy hondo, porque si la simiente se cubriera mucho, no podria nacer: para lo qual conviene, que se vaya ligeramente con el arado, y harpagon. *Alholvas.*

¶ El alfalfe se quiere sembrar al fin del mes de Abril, en tierra arada tres veces, ó mas, y bien estercolada, despues no tocarla mas con hierro, sino darle el riego á menudo. Para tenerle bueno, conviene segarlo cinco, ó seis veces en el primer año; y los demas años, si fuere regado á menudo, es duradero diez años, sin volverlo á sembrar. Engorda la tierra, y es un supremo remedio para los animales enfermos; de manera, que los Latinos lo llamaban medicina de los animales. *Alfalfe.*

¶ El alcacel, ó especie de alfalfe, se ha de sembrar principalmente en el mes de Septiembre, ó principios de Octubre, y en algunas partes en Febrero, quando la Luna está en creciente; esto es, para coger mucha yerba; mas si quereis coger mucho grano, lo estercolareis en Luna vieja. *Alcacel.*

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LOS PRADOS, Y YERBAS para los pastos de los animales domésticos.

PUes tenemos ya tratado de la cultivacion de los huertos, y campos, conviene ahora tratar de los prados, los quales *Los prados.*

son

son el primer sustento de los animales. Dícense prados, como á tierra pronta, y aparejada para el servicio de su dueño, sin que le hagan ninguna labor, siendo las praderías en muchos Lugares tan fértiles, que le resulta de ellas al Padre de Familias de la Casa de Campo tan grande utilidad, y provecho, como de qualquiera campo bien labrado, ú de viña, ú de otro qualquier fruto que se saca de toda la Casa de Campo. Mas estos sitios para prados son muy raros, porque no teniendo el ayre sitio, tierra, y agua favorable, no puede ser perfecto, y provechoso para su dueño. Los prados no temen fortuna, ni tempestades, como hacen los huertos, y tierras de labranza, y son de poco gasto, y dan cada año de yerba doblado provecho. Hay dos maneras de prados, el uno seco, y el otro húmedo: el húmedo gordo no quiere otra agua mas de su gordura, y la que cae del Cielo; mas el seco necesita de riegos á su lugar, y tiempo. Conviene hacer prados nuevos en tierra gorda, y llena de humores, aunque no sea en lugar de regadío, fuera buena para producir alcacel, con que no esté muy lejos de algun rio, laguna, ó estanque, para que á lo menos tire aquella humedad: por falta de este lugar gordo, y húmedo, se puede hacer prado en qualquiera tierra, ora sea ligera, ora fuerte, ó esteril, con tal, que tenga regadío, y que dicho campo no tenga subida, ni demasiada llanura, que no sucediese al regar llevarse la tierra por abaxo, ni se embalsase, sino que pase de largo; con todo digo, que hay algunas tierras, que no son tan provechosas, como algunas otras, en recibir las simientes de las yerbas, como el alcacel, ni como aquellas que están á la orilla de algunos rios, lagunas, y estanques, y se pueden regar á menudo, y cubrirse del agua, que en el Invierno llega á la tierra: de donde sale, que la yerba no es buena para los animales, antes es muy gruesa, cañaverosa, y desabrida al gusto de ellos. Sea como quisiere, semejante yerba no es de la calidad que los animales de regalo requieren, sino fuera de aquella que se coge en las partes, que no es demasiado nitrosa, ni salada.

Prado nuevo.

¶ Adonde quisiéreis hacer prado nuevo, escogereis la mejor tierra que podreis hallar, la qual labrareis en el Verano, y al Otoño mas á menudo, sembrando el primer año en ella nabos, mijo, ó habas, el año despues trigo, y el tercer año cultivarla otra vez, y la sembrareis de yerbos, mezclados con alfal-

false, gobernándola de aquí adelante al modo de prado ya hecho. Los que obstinadamente dicen, que los prados no requieren ninguna cultivacion, estos tales serán algunos perezosos, é ignorantes en materia de Agricultura, porque al archandar qualquiera tierra se enflaquece, y conviene refrescarla, resembrándola otra vez en partes: esto conviene solo á los prados señalados para pasto de bueyes, que los animales de lana no quieren el lugar húmedo, y conténtanse de las tierras laborales; los caballos, y jumentos apacientan acomodadamente con el ganado. En los cortijos, y heredades se usa apacentar los patos, gansos, y pollos de Indias en los prados: lo que no me parece bien, por el daño que puede venir á los animales de carga, por causa de la pluma, y tambien por su estiercol, que les es muy dañoso, y de qualquiera suerte el curioso Agricultor no debe menospreciar su prado, porque el beneficiarlo es mas diligencia, y cuidado, que trabajo. El primer cuidado ha de ser, que en él no salgan abrojos, espinas, pelazas, ni otras yerbas gruesas, las quales habreis de coger en el Otoño, é Invierno. Tambien lo limpiareis de las piedras, porque son dañosas á la guadaña, quando siegan la yerba. El lugar esteril, y montuoso, que no tiene otra agua mas de la que cae del Cielo, quiere ser estercolado en Febrero al creciente de la Luna, para engordarlo, y darle algun humor para producir yerba; y hecho esto, le sembrareis del modo arriba dicho.

Cultivar los prados.

¶ Para reformar los lugares dañosos de vuestros prados, los sembrareis en la Primavera de la simiente del tríbulo, que á su flor en algunas partes la llaman sopa de vino, por causa del color; esta es aquella yerba, que los antiguos estimaban mucho, y la sembraban en Enero, como lo ordenaban Caton, y Palladio; y tambien es buena la simiente del galion, de los yerbos, y de la avena esteril, no menospreciando la de la salvia silvestre, por lo que no tiene la raiz redonda, como la cebolla: los dos satiriones son buenos en algunas partes, adonde naturalmente crecen: tambien son buenas las yerbas jacintos, de las quales la una hace la flor azul, y la otra purpurea, diferente de la del satirion. No es bueno que haya grande cantidad de llantén. La zanahoria silvestre es muy buena, con tal que no crezca demasiado. Es bueno el camadreos, por respeto de sus hojas, y no vale nada la yerba colchico, ni el azafran silvestre, por-

Lo que conviene sembrar en los prados.
Caton.
Palladio.

porque así sus flores, como sus raices, hacen morir á los animales, así como la cicuta, que se llama muerte de las aves; ni el torongil venenoso con calidad; y nace por los contornos de las aguas muertas. La yerba del arroz mata los animales, y tambien los cuerpos humanos, todo riendo, ó el pastel silvestre, y tambien la cresta del gallo silvestre, que crecen muy poco: los violeros de dos maneras, la sintoria menor, y todas las tres suertes de margaridoyas, y singularmente el trifolium, ó trebol ranunculus, son buenas yerbas, y singulares para los prados de buena entrada: el pequeño junco harto largo, no es infructuoso, ni menos el verdadero, y pequeño scordium, que se halla muy á menudo en las praderías; pero mucha cantidad hace volver el alcacel de ruin olor, como lo hace oloroso. El poléo, y el orégano de las dos maneras, y de las tres maneras de yerba-buena, de muchos llamada hortelana, por sus virtudes: manzanilla salvática, no es buena: la cantidad de yerbas estériles, hace el alcacel de grande nutrimento para los animales. El llantén menor, la argentina de dos maneras, la persicaria, y la pimpinela: las tres maneras de cardeche hacen grande beneficio á los animales, los guarda de pedrezuelas, y los hace orinar: la grama destruye los prados, así como la citronela los mejora, cria, y aumenta leche á las vacas, como el trebol á las cabras: la verbena, y los cardos muertos, que no pican, son yerbas de buen nutrimento para los conejos: guardar que los cardos no se hagan en los prados, si no fuere el cardo santo. Los prados bien entretenidos, dan doblado provecho.

El herbajar los prados.

¶ Ademas de las simientes de las buenas yerbas, que requieren los prados, tienen necesidad, por la bondad del alcacel, que luego que fueren sembrados, les quiten las yerbas, y los allanen, porque el segador no halle ningun obstáculo con la guadaña: siendo la tierra enjuta, se puede conducir algun regadío en el prado por regalo, y conducir en él alguna humedad, que es el verdadero nutrimento del alcacel, por ser muy bueno; y despues que la tierra se la habrá bebido, tapareis la corriente del agua; y si el prado fuere pendiente, puesto en lugar alto, no conviene regarlo, porque la lluvia baxará abaxo, y llevará suficiente humedad en el prado, juntamente con la bondad del estiercol, que habeis puesto en el lugar alto; y si en vuestro prado hay algunas aguas muertas, conviene hacerle algun

gun escurridero, porque la mucha abundancia de agua, hace daño á los prados, como tambien la sequedad. No conviene dexar entrar puercos en los prados, porque caban continuamente, y levantan la tierra, y yerbas; ni menos animales gruesos, si no fuere que la tierra fuese muy seca, porque pisan las yerbas, y las cortan sus raices de tal manera, que no pueden pimpollar.

Dallar, y segar los prados.

¶ El alcacel se debe segar antes que sea seco, porque se recoge mas, y es mejor; porque si se siega demasiado seco, habria perdido todo el zumo, y substancia, y no seria bueno si no para cama; y si fuere segado muy verde, se gastaría en el pajar. En siendo segado, se secará con tiempo sereno, dos, ó tres dias antes de ponerlo todo junto; y si sobreviene alguna lluvia en este tiempo, no lo pondreis dentro hasta que esté bien enjuto de todas partes, y hareis de ello montones, y lo recogereis para el uso de vuestros animales. El prudente, y cauto Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque el alcacel sea puesto en cubierto, no lo ponga en su lugar, sin que primero lo haya tenido por algun tiempo amontonado, y ajustado todo junto, por rescaldarse, y enjugar, y despues refriarse. Aunque él haya sido dallado, ó segado, no debeis por eso dexar de volver á regarlo á mediado de Septiembre, por las nuevas yerbas que hubieren brotado, como por las primeras yerbas que se hayan escapado á la dalla, ú la hoz. Los prados cerrareis por el contorno de plantas de olmos, sauces, y mimbres, porque requieren humedad, y os servirá para cercos, y ligaduras de cubas del vino, y para madera del fuego para la Casa de Campo.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DEL MOLER LOS TRIGOS, hacer la levadura, amasar, y cocer el pan.

Moler los trigos.

YA se ha tratado poco ha de la recogida, y conservacion de los trigos, y otros granos: ahora será bien tratar de algunos secretos de molerlos, y de sus harinas, y de hacer la levadura, amasar, y cocer el pan. Si en los Paises, Provincias, y territorios hubiese molinos de agua corriente, y molinos de viento, ireis á moler los trigos, y otros granos para hacer pan al

al molino de agua, antes que al de viento; y mas presto al molino de agua, que tenga las muelas de piedra fuerte, que no al que las tenga de piedra blanda, por lo que las muelas de piedra blanda siempre dexan en la harina del polvo de la piedra; y asimismo no es bueno moler primero, despues que la muela es picada, porque la harina se lleva el polvo, y picadura de la muela, el qual picadizo, mezclado entre la harina, quita toda aquella gordura, y gusto del pan, y en el comer se halla entre los dientes; y el mismo efecto hace el moler los trigos, que no son bien limpios de la tierra, y por eso se aconseja, que antes de moler los trigos, los rocíen muy bien con agua, y despues hacerlos secar al Sol; porque es opinion, que quanto mas secos son, mas harina dan. Algunos los rocían con agua salada, para que la harina sea mas blanca, y eche mas salvado. Dice Aristóteles en sus Problemas, segun lo que se puede colegir, que tambien con el hordio, antes de moler, se deben usar las dichas preparaciones. El Molinero debe templar las muelas de su molino, así segun el dueño del trigo quiera la harina, y segun el grano fuere grueso, duro, seco, ó húmedo. El trigo molido, y convertido en harina, será muy blanca, si el trigo fuere limpio, puro y grueso. El Padre de Familias de la Casa de Campo, antes de moler su trigo para convertirlo en harina, ha de considerar, y pensar, si quiere, la harina para conservarla largo tiempo, porque aquella que no quiere para conservarla, no debe mirar, ni tener cuenta de qué trigo la quiere moler, si es añejo, ó no; pero aquella que quiera para conservarla largo tiempo, y guardarla para tiempo de necesidad, debe escoger el trigo mas seco, que fuese posible hallar, porque no siendo bien seco, la harina se puede luego escaldar, y así conviene haya mucho tiempo que esté trillado, y no de lo fresco, aunque el pan hecho de la harina de trigo añejo no sea así bueno, ni tan sabroso, como aquel que es de harina de trigo nuevo recien trillado; pero la harina de trigo añejo se conserva mejor, que la del trigo recien trillado, porque así como la sequedad impide la corrupcion, así la humedad la facilita; y así conviene, que el Padre de Familias de la Casa de Campo, quando quiera moler para conservar la harina largo tiempo, que advierta al Molinero, que la muela groseramente, porque si la muele sutilmente, no se puede conservar largo tiempo en buena

na-

naturaleza de frescor. Todavia para conservar bien todas suertes de harinas, ó sean de trigo añejo, ú de trigo recien trillado, conviene escoger un lugar eminente de toda la casa, ó sea Castillo, ó Casa de Campo, como es, un aposento de almagacen, y allí dexarla reposar quince dias: despues para conservarla mejor, conviene moverla, y llevarla á menudo de un lugar á otro, y de esta manera se irá aumentando de la quinta, ó sexta parte por lo menos, de la qual se hará tan buen pan, como de la harina recien molida.

Las harinas de que se hace el pan.

A la Madre de Familias de la Casa de Campo la pertenece tener la harina cerrada; y quando querrá hacer pan de ella, la pasará por un cedazo de seda, para sacar la flor de la harina, para hacer el pan blanco, y despues volverá á pasar lo demas para sacar la harina, ó los afrechos del salvado con un cedazo de cerdas, la qual es buena para hacer pan para la familia de la casa, mezclada con otra tanta harina de trigo. Hay otra manera de harina muy sutil, y blanca, que se llama almidon, la qual se hace sin moler. Tambien hay otra harina, que se llama sémola, la qual se hace de un trigo muy exquisito. De la misma manera se pueden hacer harinas de otros granos, como de centeno, y de otros trigos mezclados, de avena, ó cebada, de las quales se puede hacer pan en tiempo de carestía, y hambre. La harina de cebada tiene mucho salvado, y por eso el pan que se hace de ella, es frio en el estómago. La de centeno tiene mas salvado, que la de cebada. La harina de arroz es mas blanca, que las demas. Quanto á la harina de legumbres, esta se hace muchas veces moliéndola en un mortero; pero mejor se puede hacer en el molino.

Despues que la harina está sacada del salvado, se ha de hacer la levadura para hacer el pan, que es una masa, que en latin se llama *fermentum*, por lo que se hincha, y se esponja, que es una masa de pasta, quedada de lo último de la masa, cubierta, y envuelta de hariña, la qual se destempla para sacar la grande viscosidad de la harina, que ha de servir para la masa, de que se hace el pan. La levadura quiere un agror, y gracia, y mejor sabor al pan; y así vemos, que los panes quantas mas veces son puestos en levadura, tanto mas son placenteros, y agradables, y mas sanos, que no aquellos que menos veces son puestos en levadura. Ello es caliente mediocremente, y algun tan-

tanto frio: caliente, por razon de la podridura, que tiene adquirida de la naturaleza de la harina. La levadura es hecha de diversas maneras, segun los modos de los paises, y territorios. De masa de trigo, para hacer pan de trigo: de masa de centeno, para hacer pan de centeno. Algunos hay, que con ello ponen sal: otros vinagre, segun la variedad de los granos: otros ponen manzanas silvestres: los Pasteleros, para hacer su ojaldre, se sirven de levadura de hordio, ú de cebada. Los antiguos la hacian de diversas maneras, como lo recita Plinio. Los Flamencos hacen cocer mucho el trigo, y así como va cociendo, van sacando aquella escama, que va encima, la qual dexan que se condense, y de ella se sirven para levadura, y esto es la causa, que sus panes son mas ligeros, que no los nuestros. La levadura tiene virtud de sacar consigo las humedades, y así los Médicos lo experimentan, y lo ponen en las hinchazones, para que las haga supurar, y hinchar mas, poniendo encima cataplasmas hechas de levadura; y si acaso la Madre de Familias se halláre sin tener levadura, ó tenerla demasiado agria, y no pudiendo hallar otra, el remedio debe ser destemplarla con una agua muy tibia, y caliente, á fin de que por el calor de la agua la levadura pueda recobrar alguna fuerza, y tomar alguna cosa nueva de sus virtudes, estando entonces con el calor. Al contrario, quando está en su fuerza, y bondad, es necesario entonces usar con ella de frescura.

Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo se debe disponer en amasar, y hacer su pan, segun la naturaleza, y condicion de la harina, que quiere emplear para hacer su pan: si quisiere hacer pan de harina blanca de buen trigo, debe ser curiosa, sobre todo en dar buena sazon á su levadura, á hora cierta, y reglada. En el Verano la debe refrescar con agua fresca á mediodia, y á las cinco horas la debe renovar, y á las nueve precisamente, por la última vez: esta agua en el Verano debe ser fresca, sacada del pozo, ó mejor de la fuente, ú del rio, por ser mas ligera que la de los pozos, y así dá el pan mas ligero. En el Invierno renovará la levadura con agua caliente, sacada de fresco, de la qual agua, así en el Verano, como el Invierno, se lavará sus manos, y brazos, y amasará la pasta, ó masa curiosamente, volviéndola de una parte, y otra, y de todos los lados, á fin que todas las conglusionidades, y viscosida-

dades de la harina puedan ser rompidas, y desatadas, á fin, y efecto que el pan sea mas fragil, y mas facil de comer, y no se pegue en los dientes, boca, y estómago: despues hará su pan, y lo dexará que tome hueco, y sazon, que de otra manera el pan no será de buena comida, ni digestion.

El lugar mas acomodado para cocer el pan es el horno, por lo que alli recibe el calor del fuego igualmente por todos lados. Al fuego, ó encima de las parrillas, el pan se cuece de un lado, y del otro queda crudo, y tampoco se cuece bien debaxo de la ceniza. El fuego para calentar el horno, ha de ser de leña delgada, ú de pedazos de leña gruesa, ni corrompida, ni putrefacta; y en falta de leña, ú madera, con paja, ú otras cosas semejantes, segun la comodidad de los Paises, y territorios. El pan se debe cocer en el horno con un calor mediano, porque el calor demasiado fuerte le tuesta, y levanta ampollas, y guarda, é impide que no pueda entrar dentro, y por esta ocasion queda el pan crudo, y pastilloso: el calor menos del que es de razon, lo dexa tambien crudo. Quando el pan sea cocido competentemente, lo sacareis fuera del horno, y lo pondreis á reposar en lugar donde no haya ningun mal olor, ni infeccion de ayre, porque el pan caliente, por razon de su calor, atrae facilmente á sí la calidad venenosa, y corrompida de ayre. La Madre de Familias, por su provecho, para que el pan se conserve mas largo tiempo, y se coma menos de él, lo pondrá en lugar cóncavo, ó en lugar húmedo; y el pan de centeno, en lugar cercano al fuego. *Cocer el pan.*

De la harina de cebada, sacado el salvado, se hará buen pan, bien hecho, y facil de romper, y de grande gusto, y será muy mejor, mezclándole la mitad de harina de buen trigo, ú de centeno. La manera de ponerse en sazon no es otra cosa, sino hacer la levadura, amasar, y cocer, conforme el pan de trigo. De la misma manera se hace el pan de avena, sino que no está en uso, sino es en tiempo de extrema necesidad de hambre, porque es de muy mal sabor. *Pan de cebada.*

De mijo, como tambien de panizo, se puede hacer pan; pero es muy seco, enjuto, y rompedizo: sí bien es mejor para hacer harinas de esta manera: Tomareis tres, ó quatro libras de harina de mijo por la mañana, y otras tantas por la tarde, y con cinco, ó seis libras de agua en una olla de cobre, ó en

otro vaso, y puesto al fuego, dexadla hervir, hasta tanto que se hincha dentro del dicho vaso, y entonces sacarla del fuego, y menearla con un báculo, ó palo redondo, hasta tanto que se rompa dicha pasta, ó masa, y se afine, y despues la sacareis del vaso, y con un hilo ireis cortándola, haciendo tajadas, y la comereis con queso, ó con manteca salada.

Tambien se hace pan de centeno de la misma manera, y este es muy fastidioso; y para quitarle aquella viscosidad, y glutinosidad, es bueno poner harina de hordio, y mejor de la de buen trigo, y tomará color de cera, si habrá tanta de la una, como de la otra; y quando el pan estuviere caliente, le pondrán encima alguna cosa de peso.

De arroz de habas, y de legumbres se hace pan, de la misma manera que se hace el del trigo.

De los vizcochos.

Del pan vizcochado hay de tres maneras: el uno se hace de centeno, ú de hordio, ú de centeno, y trigo, todo mezclado, para los marineros que emprehenden largo camino por la mar, ó para aquellos que estan sitiados en alguna Fortaleza, ó Castillo, por lo que se puede conservar muy largo tiempo. El otro se hace de harina de trigo puro: este es bueno para los pasageros, gotosos, y sarnosos para vivir con dieta. El otro se hace de la flor de la harina del puro trigo, en la qual pasta, ó masa se pone azucar, canela, gengibre, y algunas veces anís, lo qual se come en la Quaresma, y otros dias por regalo.

LIBRO TERCERO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

EN DONDE SE DECLARAN LOS SECRETOS de las viñas con sus tierras, sarmientos, y otras particularidades de su administracion, y de hacer los vinos; y de la invencion, naturaleza, y necesidad del vino, y nutrimento del pan, y el hacer el aceyte, y los discursos de las destilaciones; y el modo, y manera que se ha de tener en medir las tierras con una regla general, que puede servir para qualquier Pais, por muchas diversidades de medidas que haya, aunque sean campos, ó Plazas, de qualquier forma, y figura.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LAS TIERRAS PARA LAS VIÑAS, y de los sarmientos, y otras particularidades de su administracion.

SErá bien, pues se ha dado fin á los Libros primero, y segundo de la cultivacion de los huertos, árboles de fruto, bosques, tierras de los trigos, y legumbres; ahora se trate en este Capítulo primero de las viñas, de las quales, segun el tiempo, entra mucho provecho, y riqueza al Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque algunos estiman mas las tierras de los campos, prados, bosques, y otras tierras, que las entradas del dinero, que se saca del vino; con todo que la viña algunos años no puede dar tanto vino como á la casa es necesario, y por eso no debe ser la viña menospreciada, porque ella no tiene la culpa, sino los hombres que la cultivan,

que son avaros, ignorantes, y negligentes en todo aquello que les debe ser de beneficio.

La mayor parte de los viñaderos no la estiman en nada, y así no piensan en qué tierra conviene plantarla; porque mas presto hacen eleccion de una tierra, que no puede producir, que no de la que conviene. Otros hay que no tienen juicio en conocer, y hacer eleccion de los buenos sarmientos; y así los demas hinchen las viñas de sarmientos malos, y ruines. Muchos no tienen cuenta al tiempo conveniente para cultivar, y beneficiarlas, de tal manera, como si no hubieran de vivir sino solo un dia, cargándolas de tantos sarmientos, y tan largos, que de necesidad no puede vivir largo tiempo.

Algunos que saben la manera, y modo que se tiene en cultivar, no dexan algunas veces de hacer en ellas algun desorden contra la utilidad de su dueño; y así yo aconsejo al Padre de Familias de la Casa de Campo, que no dexe del todo el cargo de las viñas á sus Labradores, antes lo reserve para sí mismo. De la manera que el ojo del dueño engorda el caballo, así la diligencia, y presencia del dueño engorda el campo, y lo hace fertil; como quiera que sea, pocas veces se ve hacer queja á aquellos que tienen muchas tierras plantadas de viñas, porque tienen mucha curiosidad en ellas, y se toman para sí el principal cargo de darles la labranza, y otras cosas necesarias que les conviene; y por el contrario aquellos que no tienen cuidado de ellas, antes dexan toda su cultivacion, y cargo al ignorante, avaro, y negligente, que causa muchas veces que la viña no dé el fruto que debiera; y así debeis hacer consideracion que hay pocos aguados, y que en la Casa de Campo, despues del gasto que en ella se hace de vino, es muy buena la que se hace en dinero del vino, así como la que se hace de los huertos, y tierras de trigo; y eso debe mover al Padre de Familias de la Casa de Campo, y á los demas que tienen heredades, granjas, ó torres, en reservarse para sí el cargo de las viñas.

Qué tierra requieren las viñas.

La singularidad de esta planta es cosa maravillosa, que no crece sino en ciertos lugares propios, y es la mas apreciada, y la mas estimada por los hombres de todas las demas, por lo bien, y mal que ella los lleva; y así en las partes donde ella no se hace, usan de vino de manzanas, y de cebada, y de otras

otras cosas para beber. Quanto á la tierra, conviene considerar la calidad de ellas, el Sol, y disposicion del Cielo, que predomina aquel lugar. Quanto á la calidad de la tierra se debe hacer eleccion no sea demasiado fuerte, ni gruesa, ni demasiado ligera, ni menudita, tomando mas presto la menudita, que la estéril, ni la demasiado gruesa, ni en la tierra montuosa, que sea demasiado derecha, ni en la plana demasiado llana, ni en lugar seco, ni húmedo, ni aquoso, que no quiere riegos, sino mediocremente.

Generalmente para plantar viñas, para que puedan aprovechar con abundancia, y bondad del fruto, conviene que la tierra sea facil, cómoda, sutil, y medianamente movible, no que la semejante tierra sea solamente buena para viñas. La tierra pedregosa, ó arenosa, y que tenga abundancia de venas de piedras al hondo, y cubiertas bien de tierra, es buena condicion que sea tierra gruesa por el medio, beneficiándola á lo hondo. Estos lugares producen el vino fuerte, potente, y delicado: la tierra crivillosa, y lodosa es así harto buena; pero la barrosa, y aquella, si se hace un hoyo en ella, conserva el agua, y es buena. La tierra seca, y árida produce las uvas estériles, si no fuere socorrida de estiercol. Quanto en el Sol, y disposicion del Cielo, los sarmientos requieren el ayre antes caliente, que frio, y mas presto sereno, que llovioso: temen las tempestades, y borrascas, y recréanse con un viento placentero, y quieren estar puestos en lugar frio de la parte de Mediodia, y en lugar caliente de la parte de Levante, y Poniente, y asimismo en lugar templado, y mejor de la parte donde sale el Sol.

Quanto á lo demas, por lo que es cosa muy dificultosa, que todas estas calidades, y comodidades de tierra, y ayre se puedan hallar juntas en todos los paises, y territorios; el buen Agricultor acomodará dichas plantas de las viñas, segun la naturaleza del lugar: si fuere en tierra gorda, y fertil, pondrá la planta del sarmiento pequeño: si en tierra estéril, pondrá el sarmiento fertil: si en tierra gorda, la pondrá mas fuerte, porque pone muchos troncos, y hojas; y en tierra menudita, y harto gruesa, produce el sarmiento mas largo. En lugar húmedo no se deben poner las plantas, que las tienen tiernas, y gruesas, sino aquellas plantas que hacen el grano duro, y pe-

queño, y tienen muchos granos dentro de la labor. En lugar de viento, é infortunado se deben poner especies de sarmientos, que tengan los granos duros, y firmes, y que se tengan bien en las uvas: al contrario aquellas que tienen el grano tierno, en lugar caliente: en los territorios secos conviene plantar de aquellos sarmientos, de los quales el fruto se corrompe facilmente por lluvias, y en los lugares húmedos de aquellos que se pierden, y secan por sequedad; y en las tierras sujetas á la piedra, y granizo plantar de aquellos sarmientos que tienen la hoja dura, y larga, porque mejor pueda defender el fruto.

La viña no se puede plantar de grano, porque siempre serian las uvas agrazones, y tardarian mucho en llevar fruto.

El plantar de la viña.

El plantar de la viña se hace en dos maneras, segun los paises, y territorios. Los unos la plantan, haciendo unos hoyos con un barreno gordo, que á medio barreno tiene un tronco del mismo hierro, que sirve para poner el pie para dar mas fuerza al barreno para entrar en la tierra; y en dicho hoyo ponen una varilla de los sarmientos, y ponen tierra despues dentro del hoyo, y lo recalcan bien, que esté el sarmiento apretado con la tierra; y en todo este Condado de Rosellon no se plantan de otra manera, y dos hombres para hacer los hoyos, y dos mugeres para recalcar los sarmientos en dichos hoyos, plantarán en un dia cerca de media cahizada de tierra, y en pocos dias pueden plantar grande viña.

En otros territorios el plantar de las viñas es haciendo hoyos en la tierra de largo de dos pies y medio, y de ancho un pie, poco mas, y de hondo un pie y medio, segun la hondura de la tierra; y en cada uno de dichos hoyos ponen dos sarmientos, puestos como la cruz, ó aspa de San Andres, sacando el uno la punta en una parte del hoyo, y el otro de la otra parte, y vuelven la tierra encima los sarmientos, pisándola muy bien con un palo, y con los pies; y esto de poner dos en un hoyo se hace, porque quando en algunos lugares se mueren, sacan uno de las partes donde han vivido los dos, y lo ponen en el lugar donde falta, y eso no se debe trasplantar que no tenga dos años, á fin de que las raices estén mas firmes, y es hacerlo al seguro, y de esta manera la viña está presto en su sazon. La viña tarda quatro años en empezar á dar fruto, y tiene

ne de vida treinta años en perfeccion, y es muy duradera, si no tiene desgracia en ser maltratada.

En las viñas es bueno plantar por los contornos olivos, porque no impiden el Sol, ni el crecer á los sarmientos.

Algunos, para que los sarmientos crezcan mejor, ponen en los hoyos de los sarmientos bellotas, y yerbos, y otros de las reliquias de las uvas despues de sacado el vino, que se llama ollejo, de los blancos á los sarmientos negros, y de lo de las uvas negras á los sarmientos blancos. En la viña no planteis laurel, calabazas, ni coles, porque estas plantas son muy enemigas de los sarmientos.

No conviene plantar en las viñas de muchas suertes de vides, porque las uvas de unas vides son maduras antes que las otras, y así no vienen todos á un tiempo, que las unas son tempranas, y las otras tardías, y por eso no conviene tomar los sarmientos de diferentes vides para plantar las viñas; porque el recoger las uvas así en un mismo tiempo, es la causa que tantos vinos se vuelven agrios, y tambien el hacer mixtura de las uvas blancas con negras, que son de naturaleza contraria, y así de las negras son entre ellas diferentes: las unas son roxas, otras negras, otras blanquinosas, y la una uva es dulce, la otra áspera, la otra agria, la una de durada, y otras no: el un vino es mejor añejo, que no nuevo, el otro luego es hecho: el uno requiere una manera de gobierno, y el otro indiferente; y así si quereis hacer buen vino, plantad las viñas de los sarmientos de las vides de una suerte de uvas, que mejor os parezcan, y así de cada suerte á parte, y de por sí, y de cada una de ellas haced vino separado, como de uvas moscateles hareis el vino moscatel, de las uvas de las vides Castellanas hareis el vino Castellano, y el vino malvasía de las vides malvasías, y el vino Griego de las uvas de las vides llamadas Griegas; y así de la misma manera de las demas suertes, y diferentes especies: y todos estos vinos se han de hacer, que las uvas estén bien maduras, y sazonadas en su perfeccion, sin otra mezcla: que quien quiera por su gusto hacer calabriada, ó mezcla, que lo haga de los vinos diferentes, quando llegue la hora de comer, para beber entonces.

Escoger los sarmientos para plantar majuelos.

Los que quieren plantar viñas, que algunos llaman majuelos, todo el tiempo que estan en juventud, despues que son vie-

viejas las llaman viñas. Procurareis tener la tierra bien labrada, la qual sea al propósito, como se ha dicho, y escogereis los sarmientos para plantar de las vides, que no sean viñas viejas : cortareis dichos sarmientos dos dias despues que la Luna habrá hecho el lleno, hasta veinte y dos de la Luna, ó hasta que quiera volver, y las plantareis en el creciente, dos dias despues de la conjuncion, hasta el lleno, y lo mejor despues que ha hecho el primero quarto, hasta el lleno, y los sarmientos vivirán, y harán muchas uvas; y si se pueden plantar en los dias, que la Luna anda con los Signos fixos, ó terreos, como está dicho en el Libro primero en los preceptos de Astrología, mucho mejor será, porque en los Signos terreos ponen muchas raices, y en los fixos son de mas larga vida; advirtiendo, que los sarmientos no los planteis luego que fueren cortados de las vides, porque mejor es que esten dos dias, y mas con agua.

El beneficiar las viñas, y el cortar los sarmientos recien plantados.

Despues de plantada la viña, para que se haga presto, la habreis el primero, y segundo año de beneficiarla doblado, sea con labranza, ó con cabarla, y conocereis quán presto os pagará el trabajo, y gasto que habreis puesto en ella; y despues de los dos años, que no le falte la labranza, ó cabadura ordinaria, que es el mayor beneficio que pueden recibir todas maneras de plantas, es el ser cultivadas, y mejor con cabadura. El segundo año, ó el tercero cortareis dichos sarmientos, dexando un ojo, ó boton encima de la tierra, descalzando el sarmiento; y la cortadura hareis tres dedos encima del ojo, ó boton, tomando la cortadura de la parte de atras del ojo, ó boton, cortando por arriba, porque en tiempo que los sarmientos lloran, la agua no cayga por encima del boton, por el daño que le podria causar los hielos, si en ese tiempo vinieren.

Podar las vides de las viñas.

El mejor podar de las viñas es en el mes de Diciembre, ó á lo menos en el Enero; porque está probado, que en podando en el Diciembre, hacen las uvas mas gruesas, y los sarmientos pimpollean antes, y se conoce que maduran, y sazonan mas presto, y tambien que en los granos de las uvas no hay sino un grano de labor, hasta dos; empero las vides podadas en el mes de Enero, es verdad, que hacen muchas uvas, empero son mas chicas, y tienen tres, ó quatro granos de labor, ó á lo menos dos. El podar de las viñas, ó sea en Diciembre, ó en Enero: si fueren viñas jóvenes, deben ser podadas en Luna vieja,

ja, despues de haber llenado, hasta la conjuncion, y tambien las vides de los parrales; pero las viñas viejas, y las vides viejas de los parrales conviene hacerlas podar de tres en tres, ó de quatro en quatro años, en Luna creciente; esto es, despues que ha hecho el primer quarto, hasta el lleno. El podar en Luna vieja, hace las uvas gruesas, y bellas, y los sarmientos de la misma manera; y el podar en Luna nueva, hace muchas uvas pequeñas, largos, y delgados los sarmientos.

Los mugrones, que se hacen en las viñas, debe ser en Luna vieja, porque los sarmientos no se rompan en el pliego; y así, si quereis coger muchas uvas, y tener mucho vino, cultivad bien las viñas; y si quereis mercar viñas, haced que sean jóvenes, porque dice el Proverbio: *Olivares de tu abuelo, higueras de tu padre, y viñas de tí mismo*; porque si haceis lo contrario, hareis lo que dice el adagio: *Que muchas hijas, y malas vecinas, y viejas viñas, destruyen la casa.* El mejor tiempo de arar, ó cabar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el boton empiece á salir, y eso lo confirma el adagio, que dice: *Si mi dueño me poda de Diciembre, ó de Enero, y me caba, ó ara de Febrero, vergüenza me fuera, si no le hinchera de vino la bodega* El segundo cabar debe ser por el mes de Abril, hasta medio de Mayo, y el tercero por todo Junio. Habeis de advertir, que en el mes de Julio, y Agosto no es bueno cabar, ni arar las viñas, porque entonces la tierra es cálida, y quando llueve, no puede entrar mucho; y si entonces, quando es húmeda la cabais, ó arais, se amasa con la enjuta, y entonces es muy destemplada, y por lo mismo no la habeis de mover en el invierno, quando fuere helada, por lo que está tambien destemplada. Solo es bueno el cabar, y arar las viñas el tiempo de la canícula, para matar las yerbas malas, que se hacen en algunas viñas, como grama, y cañotas. Dice Paladio, que si en el mes de Julio, quando el Sol anda en el Signo de Cancer, y la Luna fuere el septeno dia en el Signo de Capricornio, que la granada, y cañotas, que fuere desarraygada en este tiempo, nunca volverá á brotar de las raices. Mas dice, que si la rexa, ó azadon, ó otro instrumento de hierro, si quando lo hacen lo templan con sangre de cabron, que todas las yerbas que con aquel instrumento cortaren, nunca volverán á poner raices. Tambien dicen algunos, que aquellos instrumentos de-

Adagio de las viñas.

Otro adagio.

Paladio.

deben ser de cobre; pero dice Paladio, que tambien hacen el mismo efecto siendo de hierro: las vides de las viñas que se aran, debe ser el espacio, ó distancia de una vid á otra seis pies, y de las cabadas quatro.

Estercolar las viñas.

Las viñas se pueden estercolar quando son nuevamente plantadas, y despues de seis en seis años. Algunos, quando la tierra es demasiado gorda, la siembran de ordio, ó de habas, ó garbanzos, que dice Paladio, que el estercolar las viñas hace corromper las uvas, y el vino. Mas dice, que el mejor estercolar de las viñas, es sembrar en ellas altramuces en el mes de Septiembre, ó en la fin de Abril, hasta mediado Mayo; y quando los altramuces hicieren segundas flores, los desarraygareis de la tierra, y hareis arar la viña, de manera que ellos queden cubiertos de tierra, y esto sirve de buen estiercol, y engorda mejor la tierra; y en los mugrones, quando se hacen, es bueno poner montones de estiercol de bueyes, ó vacas, y no de caballeriza, ni de ganado, ni de puercos, que harian mas daño que provecho, porque corrompen el vino, y hacen que las viñas sean de poca dura.

Pimpollar, y coger las uvas de conserva.

En el principio de Mayo se debe ir á las viñas á quitar los pimpollos de las vides, todos aquellos donde no habrá uvas, y aquellos que pueden servir para hacer mugrones para el siguiente año; y los pimpollos, y uvas que quedaren, serán mejores, y esto lo debe hacer hombre que entienda la poda.

Para que las uvas sean mas grandes, y gordas.

Tambien es bueno para que las uvas sean grandes, y gruesas, ir á ellas en el mes de Mayo, y con unas tixeras cortarles todos los cordeles que han hecho los sarmientos de la vid, ó parra, y los que adelante se harán, porque como los sarmientos de sí no tienen sustento, desean mucho agarrar los dichos cordeles con qualquier cosa para sustentarse, y ponen tanto su virtud en dichos cordeles, como en el mismo fruto; y quitados, la virtud que iba á ellos va á las uvas.

Para conservar las uvas, se deben coger en Luna vieja, y que no sean demasiado maduras, y en dia claro, y enjuto; y dice Paladio, que el mejor tiempo de cortarlas para que se conserven, es entre el mes de Agosto, y Septiembre.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL INGERIR LAS VIDES DE LAS VIÑAS, y parrales, de sus enfermedades, y remedios, y otras particularidades.

QUien quisiere ingerir las vides malas, y estériles de las viñas, y parrales, debe procurar ingerir las vides, que sean gruesas. Algunos hacen el ingerto medio pie encima de tierra, y otros medio pie debaxo de tierra: los que se hacen encima de tierra con dificultad se aciertan, á causa que el viento los menea, y somueve; y si acaso fuere necesario que se hayan de ingerir arriba, por la poca substancia del tronco, le plantareis en el lado un palo, con el qual le atareis la pua del ingerto, para que el viento no la pueda mover; pero si ingeris baxo de la tierra al hondo de la vid, será mas seguro en la union, y las puas serán mas firmes; pero estas dan el fruto muy tarde, así como los sarmientos que plantan sin raices: en el volver la tierra en el hoyo, la habeis de poner muy floxa, para que puedan pimpollar, ó taladrar, y sacar el pimpollo.

El tiempo bueno para ingerir ha de ser en la Primavera, quando los hielos han pasado, en el qual tiempo se podan las viñas, y empiezan á llorar, y entonces tomareis los sarmientos para ingerir, y escogereis los redondos de varilla, y macizos, y que tengan los botones cercanos los unos de los otros, cada pua para ingerir: que tenga tambien dos, ó tres botones cada pua de las que quereis ingerir encima de tierra; y las que quereis ingerir baxo de tierra, deben tener tres, ó quatro. Advertireis empero, que de una varilla del sarmiento no se pueden sacar mas de dos puas, por larga que sea, que quitados siete nudos, ó botones de los primeros, los que quedan son inútiles, é infructíferos. Advertireis, que luego que habreis cortado dichas puas de las vides, no las ingerireis hasta tanto que habrán estado en un vaso, envueltas con un trapo á la parte de abaxo del corte, y que esté muy bien cerrado, porque el ayre no entre en ellas; y quando la vid quiera empezar á empollar, hareis el ingerto de esta manera. Cortareis la vid toda

da redonda encima la tierra , ó debaxo la tierra , en el lugar donde fuere mas llano, y lo demas hareis como está dicho en el ingerir de pua de los árboles de fruta.

Tambien se hace con la vid el ingerto con barreno; pero en las viñas deben estar las dos vides cercanas; es á saber, la vid que quereis ingerir con la que quereis hacer el ingerto, y en los parrales de la misma manera; y este modo de ingerir hareis de la misma manera que se ha dicho en el segundo Libro del ingerir con barreno.

Para tener uvas tempranas.y tardías.

Hareis que una vid haga las uvas tempranas, si ingeris la vid con un cerezo con barreno, estando el cerezo cerca de la vid; y si quereis que la vid de las uvas tardías, cortareis las uvas de la vid luego que sean nacidas, y volverán á nacer uvas de nuevo, y estas maduran tarde; y si las quereis conservar, las pondreis dentro de un vaso quebradizo, sin cortarles de la vid, y lo atareis muy bien con la vid; y dicho vaso debe tener un agujero de la parte de abaxo.

Hacer que un racimo sea de diferentes colores.

Hareis que un racimo tenga los granos de diversas colores, tomando dos, ó tres sarmientos de las vides de diferentes colores; esto es, el uno de la vid blanca, otro de la negra, y otro de la colorada; y la parte de ellos, que ha de estar plantada en la tierra, la hendireis, y por aquella hendidura pasareis el uno por dentro del otro, que pasen todos dos veces, el uno con el otro, y los atareis muy bien, que las ataduras estén claras, y así los plantareis, y al cabo de pocos dias los regareis, y todas las veces que fuere necesario; y al cabo de dos, ó tres años, que todas estén unidas, y habrá echado pimpollos, le cortareis los dos encima la tierra, y el que quedare participará con la union debaxo de tierra de las demas, y así las uvas participarán de la virtud de todas tres, y hará las uvas como está dicho.

Granos de las uvas sin labor.

Si quereis que las uvas no tengan labor en los granos, quando querais plantar un sarmiento, lo rapareis por el medio todo lo que ha de estar debaxo de tierra, y le sacareis todo el corazon de una parte, y de otra con un cuchillo, y le volvereis á juntar, y atareis con algunas ataduras, y le untareis con tierra gorda, y estiercol de buey, amasado con cebolla albarrana, ó comun, que es mejor, y aprovecha para vivir, y para hacer la union. Otros acostumbran, quando podan las vides por la

la parte de la cortadura, sacar el corazon con un barreno largo, tan abaxo como puedan, sin que el sarmiento se abra: despues tomareis benjuy, y zumo de artemisa marítima, y cocido todo, hasta que sea como arrope; y quando esté frio, lo pondreis dentro del vacío del sarmiento de la vid, donde habeis sacado el corazon, y lo tapareis, y lo pondreis atado, que esté derecho por arriba, que no pueda dicho licor salir, y de ocho en ocho dias volvereis á llenar lo que faltare, hasta tanto que la vid empiece á sacar el pimpollo; y los pimpollos que salieren en la parte donde habrán sacado el corazon, harán lo sobredicho. Lo mismo se puede hacer en los ciruelos, y cerezos, y con los demas árboles, que en el fruto dan pepita, ó hueso. Cosa manifiesta es que las vides son árboles para dar uvas purgativas, y principalmente para las llagas de las serpientes. El modo, y manera para plantar algun sarmiento es: le sacareis el corazon de la parte que ha de estar debaxo de tierra quatro, ó cinco dedos, y el hueco llenareis de triaca, y con un papel envolvereis el cabo, porque dicha triaca no salga, y despues le plantareis en tierra; y tambien para lo mismo, poniendo triaca de quando en quando en las raices. Otros hacen lo mismo, poniendo en lugar de triaca adelfa.

Para que las vides no crien piojos. Africano.

Las vides y sus sarmientos no criarán piojos, si les untais la corteza del tronco con gordura de oso, y lo mismo hareis si untais de la misma gordura el instrumento con que cortais los sarmientos en el tiempo de la poda; y otros dicen, que con hajo, y aceyte. Si tomais orugas, ó de los animalejos que se hallan en las rosas, y las haceis hervir con aceyte, y con esto ungis dichos instrumentos en el tiempo de la poda, no criarán ningun otro género de animalejos, ni la helada les hará daño. Tambien hace el mismo efecto ungiéndola con gordura de cabron, ó con sangre de ratones, ó con una muñeca de ceniza ungida con aceyte.

Contra las heladas.

Si las vides fueren dañadas de la helada, hareis la poda muy corta, porque quede en ellas virtud, y así el año siguiente os dará las uvas tempranas: otros por la helada echan ceniza de qualquier manera por encima de las vides, despues de ser podadas: de otra manera no serán dañadas de las heladas, tomando estiercol seco, y ponerlo por diversos lugares de las viñas, y segun la parte que el viento dará, y vereis de qué parte viene la he-

helada, encendereis el estiercol, y el humo irá esparciendo la helada: otros siembran por las viñas habas para lo mismo. Dice Beritio que el humo del cuerno del buey con su estiercol quemado en la viña, que el viento haga ir el humo por todo el rededor, dicho humo hará esparcir toda aquella malicia, que estuviere en el ayre. Dice Apuleyo, que tomando los tres cangrejos de mar, ó de rio, con estiercol de buey, ó paja, ó estiercol de cabron, y hacer de ello humo, será suficiente remedio para lo mismo.

Beritio.

Apuleyo.

Conocer las vides enfermas.

Conocereis quando las vides estén enfermas, en viendo que las hojas vuelven coloradas, las quales curareis haciendo en la parte de abaxo del tronco un agujero con un barreno grueso, y pondreis al agujero un pedazo de madera de encina, ó de la raiz, cubriéndole despues con tierra. Otros acostumbran para lo mismo regar debaxo de dichos troncos con agua de mar. Otros le atraviesan un clavo baxo del tronco. Otros les hacen daño con algun instrumento al tronco, que la corteza quede quebrada. Otros le riegan el tronco, y raices con orin humano. Otros las curan con ceniza de sarmientos, ú de madera de encina mezclada con vinagre, y puesta al tronco de las raices. Otros, quando la vid está enferma, la cortan en el llano de tierra, despues la cubren ligeramente de tierra con estiercol, y quando va sacando pimpollos, quitan los mas flacos, y débiles, y quedan los mas generosos, y mas principales, y eso hacen cada un año, hasta tanto que estan curadas.

Casiano.

Si la vid fuere debil, y flaca.

Conocereis la vid que fuere debil, y flaca, quando tiene las hojas descoloridas, y blanquinosas, y los sarmientos muy largos, como una cuerda, ó soga, y la curareis con ceniza, y vinagre fuerte, todo mezclado, y ungireis todos los troncos de la vid.

Si la vid echa mucha agua.

Quando la vid echa muchas lágrimas, y agua, la remediareis cortando en algunas partes baxo del tronco la corteza, y por las cortaduras echará agua, y cesará la de arriba de los cabos; y si esto no bastare, procurareis de hacer llagas al tronco en las raices mas gruesas, ungiendo despues dichas llagas con heces de aceyte cocido: de manera, que dos partes vengan en una, y eso que esté frio.

Si las uvas se corrompen.

Hay algunas vides que corrompen las uvas antes de madurar, las quales curareis con hojas de verdolagas: otros las un-

ungen la mitad de la uva con el zumo de verdolagas: otros ponen en las raices ceniza vieja, ó arena.

Conocer la buena cogida de vino. Demócrito.

Para conocer si habrá buena cosecha de vino, y si ha de ser bueno, ó al contrario, tomareis un grano de las uvas en particular, y lo menneareis con dos dedos muy ligeramente; y si saliere algun licor, denotará que habrá abundancia de vino, y conocereis si será bueno, y poderoso, si lloviere mucho en el Invierno. Lo mismo denotarán las lluvias que vinieren quando los granos de las uvas fueren gruesos como un grano de yervos, siendo en agraz.

Mîsaldo. *Presagio de buena cogida.*

Empero las lluvias que vinieren en el tiempo de las vendimias, denotarán que el vino será no tan solamente flaco, pero aun de poca substancia, y que hará muchas heces. Dice Misaldo, que si la ave abuvilla cantare antes que las vides de las viñas pimpollean, será presagio que aquel año habrá buena cosecha de vino.

Conservar las uvas. Beritio.

Conservareis en las vides de los parrales las uvas hasta la Primavera, haciendo en tierra un hoyo cerca de la vid, en lugar de sombra, de profundidad de tres pies, y dos de ancho, y en dicho hoyo pondreis una poca de arena, y plantareis en él algunos troncos, ó palos, y baxareis la vid con las uvas, y las pondreis en dicho hoyo envueltas con dichos palos, atándolas, porque no se muevan, cuidando que las uvas no se toquen unas con otras; y quando esto se hiciere sea dia claro, y enjuto, y que no sean demasiado maduras, y sean enteras: despues hinchireis todo el hoyo de arena, para que el Sol, ayre, ni lluvia las toque; y así con la virtud de la vid, y con el fresco de la arena, se mantendrán frescas, y enteras hasta la Primavera. Se conservarán todo el Invierno, si las cogeis en Luna menguante, en dia sereno, y en la mañana, despues de ser pasada la rosada, ó rocío, y eso se hará en medio Septiembre, ó antes, que no estén muy maduras las uvas, y las pondreis con agua de mar, ó agua salada, con un poco de vino, que esté hirviendo, y despues ponerlas sobre paja de hordio, ó cebada. Otros las ponen en vasos llenos de mosto, ó en un vaso bien cerrado, que el ayre no pueda entrar en él: otros con miel: otros ungidas con zumo de verdolagas.

Uvas olorosas.

La vid os dará las uvas olorosas, si poneis en las raices algun ungüento oloroso, ó las regáreis de quando en quando

do con alguna agua olorosa.

Una uva dentro de una redoma.

Conservareis dentro de un vaso de vidrio, que tenga el cuello estrecho, como una redoma grande, poniéndole la uva dentro quando está en flor, y la asegurareis bien con los troncos de la vid, que el viento no la pueda mover, y la cerrareis muy bien, quedando solo agujero para el capullo de la uva, y que esté boca abaxo, para que no pueda entrar agua, y la cubrireis con algun pedazo de madera, que el Sol no pueda dar en dicha redoma, porque la calentaria, y el calor de la redoma haria daño á la uva; y quando la uva esté casi del todo madura, la cortareis del sarmiento, y cerrareis muy bien dicha redoma, para que el ayre no pueda entrar en ella, y tendreis la uva bien conservada por mucho tiempo, que quien la ve, y no sabe el misterio, lo tiene por una cosa admirable.

Alexío.

Para que un aposento pacezca lleno de uvas, y hojas.

Hareis parecer un aposento lleno de uvas, y hojas de vides, poniendo una uva con las hojas, quando empiezan á florecer, dentro de una redoma llena de aceyte puro, y la conservareis en el mismo sarmiento, como se ha dicho arriba de la otra; y quando fuere madura, la cortareis del sarmiento, y sacareis el aceyte de la redoma, y la quebrareis para sacar el racimo, y hojas, y lo exprimireis, y el zumo pasareis por un colador; y dicho zumo mezclareis con el mismo aceyte, y lo pondreis en una lámpara que no haya agua, y encendido el pávilo, y puesta en un aposento donde no haya otra luz, parecerá dicho aposento que está lleno de uvas, y hojas.

Conservareis las uvas del daño que les puede venir por las gallinas, y otras aves, dándoles á comer uvas silvestres, porque les sucede como á los hombres, que quando comen algun fruto un tanto verde, los aceda; y así es de las gallinas, y aves.

Para defender las uvas de las abispas, y moscas.

Demócrito.

Paxamo.

Misaldo.

Guardareis que las abispas, y abejas no hagan daño á las uvas, tomando aceyte en la boca, y rociareis las uvas, sarmientos, y otros frutales; y el mismo efecto hareis rociándolas con zumo de malvas silvestres. Otros lo hacen con el dicho zumo de malvas mezclado con aceyte; y si acaso alguna abispa, ó abeja os picare, con el dicho zumo, ó aceyte simple os curareis, poniéndolo encima de la picadura.

Hallareis otro remedio en el primer Libro, en la Agricultura de Antonio Magino. Tambien hareis huir las abispas, y abe-

abejas, cociendo ojas de calabazas, y con aquel caldo rociareis el lugar donde están.

Otros hacen huir las abispas, abejas, y moscas, cociendo la artemisa con leche de cabras, y rociando los lugares donde van.

Otros las hacen huir, rociando las uvas, y sarmientos con estiercol de palomas, mezclad con acey comun.

Otros defienden las uva de los parrales, envolviendo las uvas con papeles, y otros con trapos de lienzo, y eso es mejor, porque el papel en lloviendo se hace pedazos, y seria trabajo haber de volver á poner otros así á menudo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA COGIDA DE LAS UVAS, hacer el vino, y su conservacion.

Uvas bien sazonadas.

SErá el último trabajo, que dan las viñas, el coger uvas, y hacer el vino, las quales no se deben coger, que no esten bien maduras, y eso conocereis quando las uvas fueren negras, y quando la labor se saca, y se despoja del grano, quedando limpio, sin tenerse nada con él, separándose de la pulpa, exprimiéndolas; ó tambien, si despues de haber quitado un grano, ú dos de la raspa, ó pezon de la uva, veis que aquel lugar que ocupaban dichos granos, no se disminuye nada, antes queda de la misma manera, sin ocuparle los otros granos.

Recogida de las uvas para vino.

Conviene que se haga la cogida de las uvas en tiempo claro, y sereno; y si fuere posible, en Luna menguante, porque el vino sea mejor, y de mas conservacion; pero antes de la recogida, conviene tener apercibidos todos los instrumentos, y vasos, como son cestos, cuchillos bien afilados para cortar las uvas, y las portaderas estén bien fornidas de cercos, y ataduras, y bien restriñidas, para que no se les vaya el mosto, y las tinajas, y otros vasos para lo mismo. Las cubas, y vasos hareis tambien estén fornidos de cercos, y ataduras, y el limpiar de ellos no sea hasta el dia, ó el dia antes de poner el vino, porque si se limpiasen algunos dias antes, la agua que queda en la cuba la corrompe, y hace daño en el vino, y es causa que las cubas queden descubiertas, y de mal gusto; y lo mismo hace

poniendo en las cubas vino muy aguado. Si la cuba fuere nueva, conviene antes de poner el vino, ponerle dentro mosto, que haya hervido, así todo caliente, y bien tapado, meneándole, que vaya por todas partes incorporándose con la madera de la cuba, y despues de frio lo sacareis de la cuba, y la podreis llenar de vino, sin limpiarla despues con agua, porque entonces con el mosto la dicha cuba queda muy afinada; y lo mismo hareis con las cubas que esten desvaporadas, por no haberlas tenido bien cerrados los agujeros, despues de sacado el vino.

En el recoger las uvas, conviene sacar las raspas, hojas verdes, y los granos verdes, secos, y marchitos de entre los maduros, y enteros, porque no hagan daño en el vino.

Modo de hacer el vino.

De cómo se hace el vino en la tina, ó tinaja, se hace en diferentes maneras, como en este Condado de Rosellón. Puestas las uvas bien pisadas, nunca las mueven; y en el Principado de Cataluña veo, que todo el tiempo que las uvas, y vino están en la tina, ó tinajas, todas las mañanas, y tardes menean todas las uvas de tal manera, que todo lo de arriba va abaxo, y lo de abaxo arriba, y no lo tengo por acertado, por lo que la fortaleza se va con el vapor, que cada vez sale; y en Rosellón veo, que los vinos son mas potentes; sí bien creo, que la causa debe ser el territorio: todavía yo tengo por muy conveniente, que todo este tiempo las tinas, ó tinajas esten cubiertas con algo, porque aquel vapor que saca, no vaya exhalando la virtud.

Las cubas, despues de aparejadas, y limpias, pondreis en la bodega con orden, que la una no toque á la otra, antes bien haya entre ellas algun intervalo, para poderlas visitar, y reconocer mas acomodadamente.

Lugar de la bodega.

La bodega debe estar puesta á la parte del Septentrion, separada de toda suerte de mal olor, ni de ningun género de estiercol; ni dentro de la bodega no pondreis ninguna manera de cosa que tenga mal olor, como quesos, ajos, aceyte, coles, ni otras cosas semejantes, porque no hay cosa que mas haga corromper el vino, principalmente el vino nuevo.

Vino de pie, ó vino virgen.

De las uvas negras se hace un vino muy claro, que se llama vino de pie, porque luego que las uvas son pisadas, lo ponen en las cubas, sin entrar en la tina; y este vino hace muchas

he-

heces, y se debe trasponer, ó tracolar en Luna vieja de Enero, en dia claro. Este vino es muy crudo, y malo de digerir en el estómago, y no se debe beber, que no sea añejo; porque entonces es mejor para el estómago.

Otro vino clarete.

Hay otro vino clarete, que se llama de tres noches, y por otros nombres, de pasto, de ojo de perdiz, y de mugeres paridas, y este se saca de la tina, ó tinaja, despues que ha hervido en ella tres dias, y tres noches; y eso es en los años que el tiempo de las vendimias anda enjuto; porque los años que dicho tiempo va húmedo, se debe aguardar quatro, ó cinco dias, y noches. Este vino es muy saludable para el estómago, y este vino clarete, y todos los blancos, y todos los demas, que no se habrán acabado de hacer en el tinajon, ó tinaja, es necesario trasmudarlos de unas cubas en otras en el mes de Enero en dia claro, y enjuto, y en el menguante de la Luna, para sacar las heces que habrán hecho, y las acabareis de hinchir la una de la otra del mismo vino; y la última cuba la acabareis de hinchir de otro vino, y esta será la primera que habeis de beber, y las cerrareis muy bien el ojo, ó boca con yeso, ó con ceniza, ó con barro.

El vino tinto.

En este tiempo, antes de hacerlos claretes, se va entreteniendo la tina, ó tinaja, refrescándola cada dia, poniendo una carga, ó media de uvas con mosto. Despues de hechos dichos vinos claretes, ponen agua en la tina, ó tinaja, por cada diez cargas de uvas que hay, media carga de agua, y despues del agua, si habrán hecho reserva de uvas, las pondrán con el mosto encima del agua; si no, sacarán del mosto de la tina por abaxo, y la volverán por encima de la agua, y se hará un excelentísimo vino tinto, dexándole hasta que esté hecho. Conocereis que está hecho, quando viereis que la tina no hierve, y el vino va nadando, y entonces colareis el vino tinto; y luego, si quereis prensar, sacareis con la prensa el vino que estuviere empapado con las reliquias de las uvas, orujo, ó raspa, y este vino es muy bueno; y tiene otra bondad, que se puede beber muy presto, porque está hecho dentro de quince dias. Si no quereis prensar, y quereis hacer vino para la familia, cada dia le echareis agua, segun la cantidad de uvas, sacando tambien vino; y si luego que habeis hecho el vino tinto prensais, de este vino prensado rehinchireis las cubas del vino clarete, que les enjugue mu-

 cho,

cho, y esto será cerca de Navidad, en Luna vieja, y dia claro, y tambien las cubas del vino tinto, porque entonces habrán perdido el hervir, y les cerrareis muy bien el ojo, ó boca con yeso, ceniza, ó barro.

El vino moscatel, y macabeo.

Para hacer el vino moscatel, y el macabeo, se han de coger las uvas muy maduras, y despues dexarlas enjugar tres, ó quatro dias al Sol, ó darles una torcida al tronco del racimo, quando sean muy maduras, y que esten algunos dias en las vides, hasta estar enjutas, y marchitas algun tanto, y despues las vendimiareis, y hareis el vino, y hareis que hiervan en la tina de seis hasta ocho dias, porque quando se hacen estos vinos un tanto en la tina, son mejores, y mas sanos.

De la misma manera hareis todos los vinos blancos, como está dicho del moscatel, y macabeo, excepto que las uvas no hará al caso que se dexen enjugar al Sol, ni en la viña.

Para hacer vino Griego.

El vino Griego se hace de las uvas de las vides llamadas Griegas. Estas vides de ordinario están plantadas en los pies de alamos negros, ó de otros arboles, y los sarmientos de dichas vides están conducidos, y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos árboles, y estos están puestos en praderias, y lugares húmedos, y nunca vienen á sazon con perfeccion, y así requieren modo diferente. Este vino es de calidad muy frio, en tanto, que no es bueno si se bebe que no sea muy añejo, de cinco, ó seis años, entonces es muy bueno, y sano. En hacer este vino se tiene esta orden: Cogidas dichas uvas, hareis el vino, como está dicho del blanco; y puesto en las cubas, reservareis de ello en una cuba pequeña, para que quando conocereis que va perdiendo el hervor, hagais hervir el dicho mosto reservado, con un buen vaso, y hinchireis las cubas de dicho vino Griego todo lo que habrá disminuido hirviendo en las cubas, así como saldrá del fuego, y con aquel calor volverá otra vez á hervir mas reciamente, y eso es remedio para quitar aquel verdor del vino, por razon de las uvas, que eran un tanto verdes, y de esa misma manera se debe hacer en los vinos blancos, quando las uvas son de viñas jóvenes. Este vino se debe trasponer en otra cuba, así como está dicho del clarete, y blanco.

Heciodo.

Quando quereis gustar el vino de una cuba, aconseja Heciodo, que la pipeis, ó hagais agujero en el medio de la cuba, por-

porque dice que la cuba tiene tres maneras de vino, el de arriba, el de en medio, y el de abaxo; y el de arriba cerca del agujero, es mas evaporado, como mas propinquo del ayre; y aquel que está en medio, es de mejor conservacion, y de mas nutrimento; pero el que está abaxo en el hondo, se corrompe mas facilmente, por estar mas cercano de las heces.

Donde se tiene de pipar la cuba, para gustar el vino.

Quanto en el gustar del vino para vender, ó para beber, ó para ver si tuviere algun sentimiento de corrupcion, ú de otro gusto, aconseja que sea quando hace viento del Norte, porque en este tiempo el vino es mas limpio, y purgado. Otros aconsejan que sea quando hace viento de mediodia, por lo que este viento conmueve mucho el vino, y da demostracion de lo que tiene en sí. En qualquier manera de estas conviene que sea en ayunas, por lo que entonces el gusto está sano, y no es bueno despues de haber bebido otro vino, ni despues de tener el estómago lleno; ni el que gusta el vino, no debe haber comido cosa agria, salada, amarga, ni cosa que pueda mudar el gusto; solo debe haber comido un poquito con que aun no lo haya digerido.

Para clarificar el mosto, y hacer que yerba, sin que se salga de la cuba, y su conservacion.

El mosto clarificareis dentro de veinte y quatro horas, sin hervir para poder beber luego, haciendo barrillas delgadas con una plana de Carpintero, de madera de avellano, y ponerlas dentro la cuba del mosto.

Dice Theofrasto, que hareis perder el hervir al mosto, ó vino nuevo dentro de la cuba, poniéndole dentro una piedra tosca, y eso será luego que la habreis puesto.

Hareis que el mosto, ó vino nuevo, con el hervir no salga de la cuba, haciendo una corona, ó guirnalda de poleo, y orégano, y la pondreis por el contorno del agujero de arriba de la cuba.

El mosto conservareis todo el año, puesto en vaso bien empegado de pez por dedentro, y fuera, y bien cerrado, y lo pondreis dentro de un pozo por espacio de treinta dias, y despues lo sacareis del pozo, y tendreis mosto todo el año.

Para hacer de el mosto vino griego y malvasia.

Si quando el mosto, ó vino blanco hirviere en la cuba poneis de las flores, y simientes de la yerba tarech, le dará tan lindo gusto, que parecerá ser el gusto del vino griego, ó malvasia; pero advertid, Taberneros, que no engañeis la gente con este secreto.

Para hacer vino añejo. Hareis que el vino nuevo se vuelva luego añejo, tomando la yerba corona de rey, regaliza, y hastarabaca, de cada cosa tres onzas, aloes epático dos onzas, y polvorizarlo, y mezclarlo con el vino nuevo.

Vino de conservacion. Si quereis conocer, y hacer experiencia si el vino será de conserva, ó al contrario, tomareis harina de hordio una libra, y la pondreis con medio cántaro, ó azumbre del vino que quereis hacer la experiencia, en una olla nueva todo mezclado, y lo pondreis con fuego de carbon encendido, de tal manera, que hierva dos ó tres veces; y quando sea frio, sacareis el vino de la harina con un colador, y lo pondreis por espacio de una noche al sereno, y á la mañana lo gustareis; y si lo hallais bueno, sin ningun mal olor, ni sabor en el gusto, el dicho vino de la cuba será de conservacion mucho tiempo.

Para conocer si en el vino hay agua. Conocereis si en el vino habrá agua, tomando una manzana silvestre, y la pondreis en el vino, y si la manzana va nadando por encima del vino, no habrá agua; y si va al hondo, habrá agua. Tambien si ungis con aceyte una caña, ó paja, ú otra cosa semejante, y la poneis dentro del vino, y sacándola despues, si alguna gota de vino estuviere apegada con la caña, ó paja, denotará que en el vino habrá agua. Tambien si tomais un huevo, y lo poneis en el vino, y si luego se va al hondo, denota que en el dicho vino habrá agua; y si no será puro. Si tomais sangre de gallo seca, y polvorizada, y la poneis mezclada con vino que tenga agua, hará que la agua vaya nadando encima del vino. Tambien procurareis hacer un vaso de madera de yedra, y le pondreis vino dentro; y si tuviere agua, en breve tiempo la echará fuera destilada. Otros ponen en el vino dentro de la cuba una esponja empapada de aceyte, dexándola ir al hondo poco á poco, cerrado el agujero, y se irá empapando el agua que tuviere el vino, con que primero se haya puesto en el vino alumbre líquido. Otros ponen un junco seco de un cabo en el vino, y el otro cabo sale fuera, y así irá sacando á fuera toda la agua, que hubiere en el vino, quedando puro.

Para que un hombre no se embriague. Para hacer que un hombre no se embriague por mucho vino que beba, tomad primero zumo de coles blancas, y zumo de granada, de cada cosa dos onzas, y vinagre una onza, y todo junto lo hareis hervir un poco, y hareis de ello xarabes, to-

tomando una onza antes de beber; ó tambien si comeis en ayunas cinco, ó siete almendras amargas. Otros comen pulmon de cabron, ú de oveja asado. Otros comen simiente de coles, y de axenjos. Otros toman hertoteca, ó ramos de yedra, y hacen una guirnalda, ó corona en la cabeza. Otros en el principio de la comida comen quatro, ó cinco pimpollos de rábanos crudos. Otros toman ceniza hecha de los picos de las golondrinas, mezclado con myrrha, y con vino. El mismo efecto hará tomando en ayunas una taza de zumo de hojas de durazno; y sobre todos, el no beber vino.

El que fuere borracho, se le quitará la embriaguez comiendo acelgas, y almendras con miel, y de quando en quando que beba un poquito de vinagre.

Aborrecer el vino.

Si quereis que alguno aborrezca el vino, tomareis tres, ó quatro anguilas vivas, y las pondreis con vino dentro de un vaso, y en siendo muertas, las sacareis del vino, y de dicho vino dareis á beber al que se acostumbra emborrachar, y de esta manera irá aborreciendo el vino, ó beberá muy poco. Otros para lo mismo toman de los huevos de la lechuza, y los dan á comer en la comida á los que acostumbran emborracharse; y si los dan á comer á los niños, no serán bebedores de vino. Hay otros que toman de la agua que los sarmientos lloran, quando son podados, y la dan á beber con vino al que se acostumbra emborrachar, sin saber lo que es, y aborrecerá la voluntad de beber vino.

Para que el vino no se gaste.

El vino no se gastará en la cuba, poniendo en él aceyte, ú otro licor; y si se ha empezado á gastar, se conservará sin gastarse mas, porque todos los ayres que pueden corromper el vino, el aceyte los echa fuera. De otra manera conservareis el vino en la cuba, tomando del pellejo de los troncos de las vides, poniéndolos en el vino dentro de la cuba, porque enjugue el vino.

Hareis que el vino de pie, ó clarete sea bueno en breve tiempo, tomando una libra de cera virgen, ó la que fuere necesario segun la cuba del vino, cortándola muy menuda, y la pondreis en el vino, en breve tiempo será hecho para beber. Lo mismo hareis poniendo en el vino clarete nuevo varillas hechas con una plana de Carpintero, de madera de haya, que por espacio de dos dias será claro, y bueno para beber

Que el vino sea hecho presto.

Tambien hareis el vino clarete nuevo, que presto parecerá viejo, para beber, tomando almendras amargas, corona de rey, de cada una de estas cosas una onza, regaliza tres onzas, flores de espicanardi otro tanto, aloes epático dos onzas, todo picado ligeramente, y puesto dentro de un talegon, lo pondreis dentro del vino.

El vino no hará flores dentro de la cuba, poniendo dentro de ella de la yerba filipéndula seca, ó harina de yerbos; y quando fuere abaxado al suelo de la cuba, pondreis el vino en otra cuba.

Remedios para conservar los vinos sin gastarse, ni corrupcion.

Si teneis comodidad en los meses del Verano de poner el vino en una bodega muy abaxo de tierra, conservará el vino que no se gaste, poniendo en la cuba media libra de enjundia salada de puerco, envuelta con un paño de lienzo, ó una libra, ó dos según la cuba del vino, que esté colgado en la cuba, y quando el vino irá baxándose, tambien ireis baxando la enjundia, de manera que siempre toque en el vino.

Remediareis el vino que fuere corrompido, tomando rábanos, y cortados á pedazos: los ireis enfilando en un hilo, y los pondreis dentro de la cuba del vino corrompido, y cada dia los ireis quitando, y poniendo otros del nuevo, hasta que el vino esté remediado, porque los rábanos irán tirando, y chupando el agror, ó otra malicia del vino. Otros tambien lo remedian poniendo dentro del vino corrompido de agror, ú de otra cosa, acelgas.

Repararéis el vino gastado, trasegándolo de una cuba en otra, que esté bien limpia de las heces, despues la lavareis con agua caliente, en la qual hayan hervido hojas de laurel, myrrha, y ormini de huerto, y granos de enebro; y hecho esto, traspondreis el vino; y quando lo querais beber, lo hallareis de muy buen olor, color, y gusto. Tambien lo remediareis poniendo trigo limpio en un talegon, segun la cantidad del vino, y lo pondreis colgado dentro de la cuba, y al cabo de tres dias lo sacareis fuera, porque el trigo atraherá en sí la corrupcion del vino, y así quedará claro, y entero.

Si tomareis simiente de puerros, y la poneis en el vino dentro de la cuba, hará que el vino no se vuelva agrio; y si acaso lo fuere, le quitará el agror.

Misaldo.

Sacareis el agror del vino, tomando una cantidad de garbanzos,

zos, y los ungireis con aceyte, y despues los hareis cocer, y cocidos, los picareis haciendo de ellos pasta, y pondreis libra y media de dicha pasta dentro del vino, que se hace agrio, y dentro de un dia natural será remediado.

Agror del vino.

Tambien lo remediareis poniendo dentro del vino una olleta llena de agua, y muy bien cerrada, que no pueda entrar, ni salir cosa, y al cabo de tres dias si ha dexado el agror, ó acedia, la sacareis del vino. De otra manera sacareis el agror del vino tomando trigo, y hacerlo cocer hasta reventarse: y despues de frio, lo pondreis dentro del vino, y tapareis muy bien la cuba.

Vino escaldado, y turbio.

Remediareis el vino turbio, y escaldado, tomando claras de huevos, y bien batidos, que estén como espuma, y despues las dexareis reposar, hasta que las claras estén asoladas en el vaso, y entonces las pondreis en la cuba del dicho vino: advirtiendo, que á una carga de vino, se deben poner las claras de dos docenas de huevos; y antes de hacer esto debe estar la cuba abierta por espacio de un dia, y una noche, para que salga el vapor malo.

Lo mismo podeis remediar, tomando dos docenas de nueces, sacadas de las cáscaras, y las enfilareis en un hilo, y las tostareis al rescoldo, y así calientes las pondreis en la cuba del vino, hasta tanto que el vino sea claro, y tenga el color que antes tenia. Para lo mismo vale mucho el trasmudarle de una cuba en otra, una, y dos veces; esto es despues de la Primavera, ó la otra al cabo de ocho dias.

Caton. *Vino áspero.*

El vino que fuere áspero, volvereis apacible, y suave, tomando quatro libras de harina de yerbos, con quatro tazas de vino arrope, y lo pastareis todo, haciendo de dicha masa tabletas, y las hareis enjugar por espacio de dia, y noche, y despues las pondreis en la cuba del vino, y cerrareis muy bien, y por el espacio de quarenta dias volverá el vino suave, bueno, y de buen color, y olor.

Caton. *Vino de mal olor.*

Si el vino tuviere mal olor, tomareis un pedazo macizo de teja, ú de ladrillo, y lo calentareis al fuego, bien caliente, y despues lo atareis con un cordel, y lo pondreis colgado dentro del vino, y luego cerrareis la cuba, y despues de dos dias conocereis si fuere remediado; y si no lo volvereis otra vez al fuego, y al vino, como la primera vez; y esto ireis continuando,

do, hasta que el vino sea remediado del mal olor.

Vino corrompido. El vino corrompido, y turbio lo remediareis, poniéndole leche de vaca un poco salada.

Misaldo. *Convertir vino blanco en tinto.* Convertireis el vino blanco en tinto, sin ningun daño, ni detrimento de él, poniendo dentro del vaso del vino blanco polvos de miel cocida, que sea dura como una piedra, con tal, que quando la pondreis en el vino, la meneeis: lo mismo hareis con menos gasto, poniendo de las raices de todas suertes de las laparazas, ó pelazas.

Vino de diversos gustos. Hareis volver el vino de diversos gustos, y olores, poniendo de las yerbas, y simientes olorosas de las que quereis, en infusion con aguardiente, por espacio de veinte y quatro horas, y de esta manera quedará el gusto, y olor de ellas en el aguardiente: despues quando querais beber, pondreis un poquito en la taza, ó redoma del vino, y si quereis tambien á la cuba del vino, y le hallareis aquel gusto, y olor.

Tambien hareis lo mismo tomando una naranja, ó cidro relleno de clavos, y lo pondreis dentro la cuba del vino colgado, que no llegue al vino, y así el vino será bueno en el gusto, y de buen olor, y color.

Hareis vino muy oloroso, y dulce, tomando unos pocos de granos de arrayan seco, y picadlo, y lo pondreis en una barrilla de vino, y dexadlo por espacio de diez dias, y despues usareis de ello. Lo mismo hareis tomando de las flores de las uvas silvestres en el tiempo que florecen, y las pondreis en una cuba de vino. Otros toman para lo mismo hojas de pino, y de ciprés, y las friegan con la madera dentro de la cuba, y despues ponen el vino dentro. Otros por mas facilidad toman una naranja, ó limon, que no sea maduro del todo, y le hinchen de muchos clavos, y lo ponen en infusion con aguardiente por espacio de algun tiempo, y despues cuelan esta agua, y la ponen en la cuba del vino que querrán tenga buen olor.

Vino de diversas maneras, con sus secretos. Hareis del vino blanco tinto, y del tinto blanco, tomando tres drachmas de sal comun para tres redomas de vino tinto, y pondreis leche clara, y líquida con ceniza de sarmientos de uvas blancas, meneándole cada dia, por espacio de quarenta dias, y despues lo dexareis reposar, y vendrá á ser blanco; y por el contrario, pondreis en el vino blanco ceniza de sarmientos de uvas negras, y lo volverá tinto.

Quien

Quien hubiese bebido vino, y no quiere que le huelan, coma de las raices del lirio azul.

Hareis vino de borrajas, muy saludable para los que han tomado algun espanto, y para los flacos de entendimiento, tomando las flores de las borrajas la cantidad que quereis, y las pondreis con el mosto nuevo, hasta que el vino esté hecho, y despues lo traspondreis en otra cuba, y conservarlo para usar de él en el beber.

Hareis vino para sacar piedras, y arenas de la vexiga, y para hacer orinar, tomando granos de la yerba llamada vexiga de perro (que son como unas cerezas, puestas dentro de una bolsa cada una de ellas, y en algunas partes se hallan en las viñas) tantas quantas fuere necesario; y rompidos los pondreis con vino caliente y frio: y eso hareis hasta que el vino haya tomado la virtud de dichos granos, y despues pondreis azucar, ó miel, y lo conservareis para el dicho efecto. Otros ponen dichos granos en el mosto en la cuba, y quando el vino es hecho, lo trasponen en otra cuba, y entonces beben de él para dicho efecto.

Para hacer vino con membrillos, que es bonísimo para el estómago, para cámaras de sangre, para enfermedades de riñones, para restriñir, y para hacer orinar, tomareis membrillos, y los limpiareis de la piel; y hechos quartos pondreis doce libras á la cuba de el mosto, por espacio de treinta dias: despues transpondreis el vino en otra cuba sin los membrillos, y usareis de él para los dichos efectos.

Hareis vino para la flaqueza del estómago, tomando media onza de canela fina, gengibre blanco dos drachmas, clavos, pimienta larga, nueces moscadas, de cada cosa dos escrúpulos, azucar fino media libra, todo molido bien, y lo mezclareis con seis azumbres de vino blanco, y lo colareis segun el arte. Otros para el mismo efecto toman canela fina onza y media, de gengibre media onza, de clavos dos drachmas, galange una drachma, y todo picado lo pondreis con dos azumbres de vino tinto bueno, y despues lo colareis con leche de almendras, segun el arte.

Otros vinos, y sus virtudes.

Vino hipocrás hareis tomando canela fina seis drachmas, de gengibre media onza, de nueces moscadas dos drachmas, de clavos, y grana de Paraiso, de cada uno una drachma, de cardamo-

momo un escrúpulo, pimienta, cálamo aromático, culantro preparado, de cada uno un escrúpulo; de vino muy bueno ocho libras, azucar blanco lo que fuere necesario, polvorizado todo, lo mezclareis, y lo colareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almendras dulces. Otro vino hipocrás hareis con aguardiente: tomareis canela fina dos onzas, gengibre media onza, grana de Paraiso, pimienta larga, de cada cosa drachma y media, clavos una drachma, de nuez moscada media drachma, picado todo lo pondreis en un vaso de aguardiente que sea destilado tres ó quatro veces, y este lleno, y bien cerrado, lo dexareis estar tres ó quatro dias, y lo meneareis tres veces cada dia, despues lo colareis, y lo pondreis en conserva, y quando querais hacer vino hipocrás para beber, pondreis una cucharada suficiente de este aguardiente en una azumbre de vino tinto bueno, y una libra de azucar; y si el vino fuere dulce, no pondreis tanto azucar.

Hareis otro vino hipocrás con menos trabajo, tomando canela fina dos onzas, gengibre una onza, corpelii media onza, azucar blanco media libra, picado, y todo mezclado, lo pasareis por manga, con dos cántaros de buen vino clarete.

Vino para calenturas.

Hareis vino hipocrás muy bueno para las calenturas quartanas, tercianas, y quotidianas, y para la preparacion, y hacer digerir los humores, y sacarlos fuera, tomando canela fina, y pasas, de cada cosa media onza, media onza de gengibre, ceodarce, clavos, almástiga, de cada cosa una onza, polipodio quatro drachmas, epítimi, palos de tomillo salsero seis drachmas, de ezule una libra, y azucar lo que fuere necesario; pondréislo con vino, y hareis conforme el arte, y lo conservareis para quando querais usar de ello.

Para hacer diferencias de vinos.

Hareis vino malvasia, tomando galange muy bueno, clavos, gengibre, flores de nueces moscadas, de cada cosa una drachma, y lo picareis todo groseramente, y lo pondreis en un vaso de madera con aguardiente, y lo cerrareis bien, y hareis esto así por espacio de veinte quatro y horas: despues lo pondreis con un paño de lienzo delgado dentro de la cuba del vino blanco de media carga, y tendreis un vino tan bueno, y fuerte como si fuese malvasia natural. Otros toman palo santo una drachma, canela, cardamoni, clavos, de cada cosa dos drachmas, azucar de piedra media onza, todo lo picareis grose-

ra-

seramente, y lo pondreis en un talegon, y lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Vino Griego hareis tomando gengibre, y galange, de cada cosa media libra, grana de Paraiso, y clavos, de cada cosa tres onzas, y lo picareis groseramente, y lo pondreis colgado en un talegon dentro de la cuba del vino.

Vino moscatel hareis tomando regalicia, polipodio, anis, de cada cosa dos drachmas, cálamo aromático una drachma: lo picareis todo groseramente, y con un talegon lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Hareis vino clarea tomando canela dos onzas, gengibre, galange, una onza de cada cosa, clavos dos drachmas, grana de Paraiso, pimienta larga, una drachma de cada cosa, miel libra y media, azucar dos libras, vino blanco quatro azumbres, ó cántaros: picareislo todo en polvos, y lo pondreis con dicho vino blanco, que sea bueno, y lo pasareis por la manga algunas veces, y con claras de huevos lo clarificareis. Otros toman canela una onza, gengibre, grana de Paraiso, de cada uno drachma y media, clavos dos drachmas, culantro preparado tres drachmas, azucar blanco quatro onzas, vino blanco bueno quatro libras, todo picado, y colado lo pondreis en un vaso de estaño. Otros toman canela media onza, clavos una drachma, gengibre dos onzas, azucar blanco media libra, vino blanco bueno dos azumbres, todo mezclado, y picado, hareis clarea, segun el arte.

Para hacer vino de buena digestion, tomareis una onza de canela, galange seis drachmas, azuli turbit, pillularum, hermodátilis, media drachma de cada uno, y hecho de todo polvos, y con miel, y azucar, hareis de todo clarea.

Vinos para enfermedades.

Para hacer vino, que conviene para los viejos que son frios, y débiles, y para aquellos que se les disminuye el calor natural, porque los cria, y aumenta las sangres, y los da fuerza á las partes principales, tomareis vino malvasia, azucar blanco, de cada cosa quatro libras, cociéndole con fuego lento, hasta que sea como xarabe, y lo conservareis, y usareis de él en el beber con dos partes de agua. Hareis vino para mover el estómago, tomando un manojo de eleboro negro, y lo pondreis en un cántaro de mosto, y quando el mosto habrá harto hervido con dicha yerba, mudareis el vino en otro vaso, y lo con-

Evomimo. Caton.

conservareis para usar de él para evacuar el estómago.

Hareis vino para la debilidad del estómago, y dolor de costado, tomando rosas secas, anís, y miel, partes iguales, y un poco de azafrán, ponerlo todo junto, y atado dentro del vino. Otro vino hareis, que el uso de él es bueno para el dolor del estómago, y del hígado, y para matar las lombrices, que están en el cuerpo, tomando ocho drachmas de axenjo, y lo picareis, y lo pondreis en un paño de lienzo, que no esté muy apretado, y lo pondreis en un vaso, y echareis mosto encima, de tal manera, que para qualquier onza de axenjo, pondreis dos cántaros de mosto, y dexarle espiradero, porque el mosto con el hervir no saliese fuera.

Virtudes de el vino.

De la misma manera, y orden hareis el vino de anís, que es bueno para la dificultad de orina; y el de peras, que es bueno contra el fluxo del cuerpo; y el vino de laurel, que es bueno contra dolores del cuerpo, y tormo; y el vino de azahar, que en latin se llama *Vulgabo*, que es bueno contra la enfermedad de la icterica, hidropesía, y calenturas tercianas; y el vino de la salvia es bueno contra el dolor, y rompimiento de nervios. Todos estos vinos se hacen como el de arriba dicho del axenjo. Hareis otro vino del hysopo, que es bueno contra la enfermedad de los lomos, tós vieja, y suspiros, tomando hojas de hysopo bien picadas, y las pondreis en un paño de lienzo, y lo pondreis en el vino mosto, como arriba se ha dicho del axenjo. Vino hareis de agua, y miel, muy saludable para la salud, y para tiempo de peste, y para beber de él los que no beben vino: bebiendo de él en tiempo de peste dos onzas cada mañana, preserva, y defiende de la peste, tomando un cántaro de miel, y dos cántaros de agua de fuente, y con fuego lento, que no hierva, la mezclareis: despues pondreis en él media libra de tártaro de vino blanco calcinado, por cada medio quintal de miel, el qual calcinareis en el horno del pan, ó en el rescoldo, envuelto con un papel mojado; y quando fuere blanco con la calcinacion, lo pondreis hecho polvos en la cuba, y la pondreis al Sol por espacio de quarenta dias, y entonces estará bien purificado, y lo conservareis para usar de él. Hareis vino bueno para hacer orinar, tomando crapedia, ó gengibre, y lo picareis en un mortero, y en un cántaro de vino añejo pondreis media libra, y lo hareis hervir en un vaso

de

de cobre, y quando sea frio, lo pondreis en otro vaso, del qual podreis beber cada mañana una taza, y le hará orinar.

Vinagre fuerte.

Hareis el vinagre muy fuerte, tomando la quarta, ó quinta parte de él, y lo hareis hervir, y lo pondreis con lo demas que queda en la cuba, y lo pondreis al Sol por espacio de ocho dias, y tendreis un vinagre fuerte. Otros toman raices de grama viejas, pasas, y hojas de peros silvestres picados, raices de romazas, suero de leche, bellotas quemadas con los carbones del fuego, garbanzos cocidos, pedazos de tejas, ó de ladrillos muy calientes, y qualquiera de una de estas cosas puestas en el vinagre, lo hará mas agrio.

Alexio.

Misaldo.

Vinagres fuertes.

Tambien lo hareis muy fuerte, si poneis en él un pedazo de pan de cebada fresco, ó mas, si hubiere mucho vinagre, y dentro de dos dias será fortísimo. Otros ponen con el vinagre sal, y pimienta, y levadura, todo mezclado, y lo ponen en la cuba del vinagre, y incontinenti se vuelve agrio. Lo mismo hareis poniendo en ella un pedazo de teja caliente una, y otra vez, ó raices de rábanos, ó niéspolas, ó ciruelas verdes, ó raices de acelgas picadas, y puestas en el vino por espacio de tres horas, será convertido en vinagre

Hareis vinagre luego, tomando tártaro, enebro, pimienta, lo que querais, y lo pondreis en buen vinagre bien fuerte, y hecho pasta lo hareis secar, y quando querais hacer vinagre, pondreis de dicha pasta en el vino, y luego se volverá agrio.

De otro modo hareis vinagre, tomando vino bueno, y harina de centeno, lo que fuere necesario, y hareis pasta: despues hareis panes pequeños, y los hareis cocer al horno, y quando estén cocidos, luego calientes los pondreis en vinagre fuerte, y con este mismo vinagre volvereis á pastar dichos panes; y haciendo panes pequeños, los volvereis á cocer al horno, y esto hareis hasta que los panes no se molificarán en el vinagre, ni se harán pedacitos de ellos, y de estos panes podreis poner en el vino, y luego se convertirá en vinagre.

Para que el vinagre vuelva en su primera naturaleza, pondreis en él simiente de puerros, ó de los pámpanos, ó pimpollos de los sarmientos de las vides de los parrales, ó viñas.

CAPITULO QUARTO.

DISCURSO BREVE DE LA INVENCION, naturaleza, facultades, diferencias, y necesidades del vino.

La necesidad del beber.

SE ha tratado en el segundo Libro de las diferencias del pan, segun el uso en que está empleado para el nutrimento del cuerpo humano; y ahora en este tercero Libro, de la cultivacion de viñas, y del fruto que de ellas proviene, que es el vino: por eso no será fuera de propósito discurrir sumariamente quales son las necesidades, naturalezas, invenciones, facultades, y diferencias del vino, del qual se hace grande estimacion para nuestro beber, tan acostumbrado. Para empezar en nuestro propósito, por quanto la substancia del cuerpo, no tan solamente de los hombres, pero aun de los animales de todos géneros, recibe por la accion quotidiana, del calor vital, sea en aquella una disposicion, y paga de sí perpetua, tener naturalmente cuidado de su oficio en dar á todas maneras de animales un apetito, increible de comer, y beber, á fin de que aquella disposicion de substancia fuese restaurada por la reparacion limitada del beber, y comer: de otra manera el calor vital, desamparado de su comer acostumbrado, será extinto. Este del cuerpo vivo es en tres maneras: la primera, es espiritual: la segunda, humana: la tercera, sincera; las quales substancias fuera posible poder ser reparadas por un nutrimento, ó alimento sincero, y el alimento sincero facilmente pudiese ser digerido, y distribuido por toda la habitacion universal del cuerpo; pero por la dureza continua no puede, y por eso conviene que vaya acompañado de algun beber, que sea líquido, y que corra como la agua, como cosa que va por todo el cuerpo. Digo que este licor que corre es una potestad, sin comparacion mas grande que el alimento sincero, para hacer impedimento á la continua sequedad de las partes sinceras, y templa todo calor, que por causa ligera les puede hacer daño cada momento.

Esta circunstancia, y disposicion continua de estas tres substancias, que á la fin paran en vejez, y despues en muerte, y eso proviene del combate, y contrariedad de los quatro ele-

elementos, que está compuesto el cuerpo humano; los quales elementos, aunque parezca tienen union, están juntados de una consonancia, y amistad inseparable, sin otros secretos, mudanzas, y disensiones de sus calidades contrarias, se hacen de tal manera la guerra de poco en poco, causándole la perdicion, y disipando enteramente el cuerpo, que de ellos es compuesto. Los Médicos, ultra de eso, reconocen otra causa de disipacion, vejez, y muerte, la qual ella tarda, y se entretiene por el beber, y comer, que es el calor natural, que por el comer la humedad vital recupera en la substancia las partes sinceras; la qual humedad, quanto mas presto es socorrida, y consumida por el calor, tanto mas breve es la vida del cuerpo. Esta humedad radical, y la resolucion continua de los espíritus, está repartida por la influencia del beber, y comer, por lo qual la vida es mas larga, por lo que la naturaleza es dueña de la conservacion, y larga durada de los cuerpos de los animales; que de otra manera, por las ocasiones arriba dichas, la vejez se acabaría en pocas horas, si no concurriese el beber, y comer, que son las dos cosas para sustentar, y entretener lo mas que es posible la vida de los animales. Dexemos á parte el comer, por lo que de ello se ha tratado en el Libro segundo, y tratemos ahora del beber.

El beber comun de los animales es el agua.

¶ Las Historias de los antiguos tratan largamente, que la agua fué la primera, que los hombres han tenido en el uso del beber por el mundo, y la acostumbraban beber por apagar la sed; pero despues, que manifiestamente los hombres han mudado los gustos, y apetitos, y han inventado, y puesto en execucion diversidad de bebidas, por eso la agua es aborrecida, y tenida como extraña en los lugares, de los quales los Paises, y Regiones, adonde el calor del Sol, y temperamento de la tierra produce abundancia de uvas, escogen el vino por mas excelente, y agradable bebida. En las Regiones frias, adonde las viñas no pueden vivir, guardan el agua, y hacen venir vinos de otras partes, y lo conservan por delicadeza, y dan contento al gusto. Algunos en lugar de agua, usan de beber otros, como vino de cerbeza, de manzanas, y de peras, y muchos del uno, y del otro: otros de hidromiel, ó agua azucarada: otros de otros frutos exprimidos, ó de confecciones de raices. Toda España, Sicilia, Italia, Francia, y todos los demas Paises, que son

en el Septentrion, son amigos del vino, excepto la Nacion Turquesca, que lo tiene aborrecido, por la antigua costumbre de Mahoma, y particular prohibicion de su sacrílego Alcorán, donde manda, que no beban vino, ó que si lo beben, se emborrachen; y en su lugar usan de hidromiel: Inglaterra, Escocia, Dalmacia, Polonia, Salmacia, y otros Paises Septentrionales, usan en parte de vino de acarreo, y en parte de cerbeza; de manera, que quanto mas las regiones son frias, tanto mas son dados al uso del vino, y á emborracharse.

Testimonio de eso, no tan solamente los Alemanes, pero tambien en la Frisia, Dalmacia, y Flandes, en los quales Paises los habitantes de ellos, no tan solamente se excitan, rompen, y dan demostracion en hacer quien beberá mas; pero aun se tienen por honrados los que se emborrachan, menospreciando á aquellos que no se emborrachan, y los tienen por indignos de su amistad, y compañía; pero aunque tantas maneras, y diferencias de vinos hayan inventado los hombres, el de viñas es el mas excelente, y tiene el primer lugar entre los otros, por lo que es mas apacible, agradable, y de mas excelente beber, que se pueda hallar, ni pensar.

Qué cosa es vino, y qué cosa mosto.

Ni es otra cosa el vino, sino el zumo que sale de las uvas, estrujadas, ó pisadas en el lagar, con esta diferencia, que antes de hervir es llamado mosto, y despues de haber hervido se llama propiamente vino. Hirviendo se apura, y escupe los excrementos, que es una putrefaccion á él natural, y como se va criando, se va encerrando con él; porque entretanto que el zumo, ó mosto nuevo dura, contiene en sí mas excrementos de naturaleza diversa, los quales el calor natural no puede sin trabajo cocer, ni mitigar. En este trabajo conviene necesariamente que se haga un calor herviente, y turbacion muy grande, por razon de los esfuerzos de los dos calores contrarios, como es del calor natural, que cuece la materia hervida del mosto, y por el mismo camino le separa las partes excrementosas: de otra parte del calor extraño, que está encendido, y puesto en la materia cruda del mosto, el qual es contrario al calor natural, no por otra cosa, sino que las cosas saludables de las enfermedades represas; y es, que el calor natural da priesa á la materia cruda de la enfermedad, y impide la separacion de las materias viciosas, que son inquietudes, pérdidas, ardores, y otras

otros molestos sintomas, se exâsperen hasta el tiempo que el calor natural haya alcanzado la victoria, y vengan á separarse los humores loables de medio de las excrementosas, que pueden causar la enfermedad; y así se hace en el hervir del mosto, en el qual el calor extraño es vencido por el calor natural, sin ninguna putrefaccion, y las materias desiguales son separadas de entre las iguales. El humor inutil, y excrementoso, es consumido, y disipado tan presto, quanto el zumo util, y excrementoso es consumido, y disipado, que es tan presto, quanto el vino es cocido, que los Latinos llaman *sapa*, quando el mosto es cocido; de tal manera, que no queda si no fuera la tercera parte; y aquella, que los Latinos llaman *defructum*, que es quando el mosto es cocido, hasta la consuncion de la mitad; de tal manera, que se viene á condensar como la miel, algunas veces se hace un vino, que los Latinos lo llaman *passum*, que es quando las uvas han estado grande tiempo en el calor del Sol en la viña.

Los inventores del vino.

Dicen los Hebreos, que el primer inventor del vino fué Noe. Nicander, y Colophovius dicen en sus Cármenes, que el vino es llamado en Griego *Oenus*, de un hombre, que se llamaba de esa manera, el qual fué el primero que exprimió el mosto de una uva dentro de una taza. Otros escriben, que Icarus fué el primero inventor, y que muy presto, despues de haberlo inventado, por ello mismo fué castigado, porque fué muerto por mano del Guardian, emborrachado; de donde Properce ha dicho: *Icare Cecropis merito jugulate Colonis.* Dice Atheneus, que la viña primera fué plantada cercana del monte Etna; que un perro caminando por aquellas partes, desarraygó de la tierra un sarmiento; y que Oresteus, hijo de Deucalion, que entonces reynaba por aquellas partes, hizo plantar dentro de tierra aquel sarmiento, de donde salieron muchos pimpollos de sarmientos, los quales llamaba *Oenus*, que era el nombre de aquel perro, que habia desarraygado, y trahido aquel tronco de sarmiento, de donde los Griegos antiguos llamaban á las viñas *Oenan.*

Los Latinos dicen, que la viña es llamada *Vitis quasi vita*, porque el vino restaura con presteza los espíritus vitales disipados, y conforta, repara, aumenta, y fortifica el calor natural debilitado, que es el mas principal instrumento de la vida; de

tal manera, que por el uso del vino se hace el hombre mas gallardo, que no era de antes, con todas las acciones necesarias á la vida. Los antiguos son del mismo parecer. Volviendo al primer origen, é invencion de la viña, en los unos, y en los otros hay diversas opiniones. Quanto á mi parecer, es, que la viña fué producida de la tierra, como las demas yerbas, y árboles, desde el principio del mundo, y que llevaba uvas de sí, sin ninguna cultivacion, semejantes á las que llevan los sarmientos silvestres, los quales, sin arte, ni trabajo, dan naturalmente algunos agrazones, y de estas plantas trasplantadas en buenas tierras, y beneficiadas se han hecho viñas, yéndose purificando, así como se purifican todas las demas plantas silvestres, y puestas, y traspuestas muchas veces en tierra buena.

Los Latinos llaman al vino *Vinum*, por razon de la violencia, que él hace al entendimiento, quando se bebe en demasía; y que así se prueba, porque los Latinos lo llamaban *temetum*, por lo que su costumbre inmoderada corrompe el entendimiento. Ahora hagamos difinicion, y digamos, que el vino es un zumo sacado, y exprimido de las uvas maduras, puro, y puesto en una cuba capaz, y conveniente para conservarse para la vida humana, y por esto el mosto no se debe llamar vino, por no estár aun hecho, ni purgado.

De la temperatura del vino, y mosto.

El mosto es un temperamento cálido en el primer grado, pero el vino en el segundo; y si fuere añejo, hasta el tercero; y es tambien seco, á proporcion de su calor. Verdad es, que eso, segun la naturaleza de las regiones, territorios, constelaciones de los Astros, y otras diferencias, que causan alguna temperatura, por la qual es mas, ó menos caliente. Los vinos, que en España, Italia, Lenguadoc, Francia Narbonense, y otras regiones calientes se hacen, calientan, y desecan hasta el fin del segundo, y hasta el principio del tercero grado, principalmente en constelacion del año caliente, y seco, quando fueren de una edad mediocre; pero los que son de territorios verdes, y crudos, que por eso son llamados vinos verdes, son mas débiles, que apenas calientan hasta el primer grado, y en acabando el año, su calor se resuelve, y se vuelven agrios, ó pierden su olor, y gusto, y están desvaporados; y así, los antiguos han escrito de la temperatura, y qualidades de los vinos añejos. La mayor parte de los vinos de Francia, dentro de tres, ó seis me-

meses, ó lo mas largo, hasta la fin del año se sustentan en su perfeccion, y bondad: al contrario aquellos que se hacen en Paises cálidos, los quales son mas cálidos hasta el quinto, sexto, y deceno año: si fuere de esta suerte, conviene pensar, que los nervios, y otros sentidos del cuerpo, reciben mas daño de los vinos viejos, que nacen en los Paises, y territorios cálidos, y secos, y así nunca son ofendidos de los vinos añejos, que se hacen en los territorios mas frios. En el Pais de Francia, el vino nuevo hierve suficientemente; y así como él es mas agradable al gusto, así es mas caliente: todo al contrario de aquellos, que son de los territorios calientes; y así en las regiones calientes, lo mejor fuera hacer abstinencia de los vinos viejos, que no de los nuevos, que aun no están del todo apurados, porque los vinos viejos calientan *ultrà mensuram*; los vinos nuevos no excitan calor alguno, que dé modestia, ni pesadumbre; y si fuere que ellos sean muy dañosos, es por razon que se digieren muy dificilmente, y concrian muchas obstrucciones: de donde en las regiones mas calientes, sin ningun daño de la salud, se pueden beber vinos nuevos, por lo que son de substancia tenue, por razon de tener el calor debil. Empero en las regiones mas frias, y húmedas, se puede usar tanto de los vinos viejos, quanto de los nuevos, que son de tenue substancia. Muchas veces los vinos viejos, por su vejez, pierden su calor, y calientan menos, y no son así dañosos á la cabeza, como los nuevos, ó como aquellos que son de edad de medio año; de manera, que el mosto es crudo, y dificil de digestion, si no fuere bien aceptado en el estómago, y excita un fluxo de vientre, y está largo tiempo en el estómago, y hinche, y concria otras obstrucciones obstinadas, suscita muchos sueños fastidiosos, causa frias, y largas enfermedades. Los vinos nuevos, que aun no son hechos, ni cocidos, se llegan muy al temperamento, y facultades del mosto, y son de la misma dificilidad de digerir, y que no pasa facilmente por las tripas, y venas, ni provoca á orina, que son los favores que se debe tener de los vinos, y muy á menudo quedan suspensos en el vientre, y se hacen agrios facilmente en el estómago, si se bebe de ello mas de lo que conviene; pero los vinos harto hechos, y apurados, y fuera de sus excrementos, tienen todas las virtudes contrarias á sus fuerzas, y las incomodidades que lleva el mosto, y vino

nuevo, por lo que es hecho, cuece facilmente; y distribuido súbitamente, purga, y hace discurrir las inflamaciones, retenciones, y humores, hinchazones de crudeza, y fistolas, y libra las obstrucciones excitadas de los excrementos, aumenta las fuerzas de todos los lugares por donde ha de pasar la purgacion de los excrementos, provoca sudores, y principalmente las orinas, hace dormir, y resiste á los venenos frios. Sobre todas las partes, el vino corrobora maravillosamente el estómago, del qual es recibido, y tocado el primero; y así, él ayuda á la decoccion contraria al apetito, ayudando por virtud particular prontamente á las virtudes naturales, y evita quando están disipadas de unas, y otras ocasiones, recrea, entretiene, sustenta, y fortifica el calor natural: de donde proviene, que él despierta el entendimiento, y dá fuerza á los flacos, recrea, y revive las fuerzas.

El vino tinto es muy excelente, mas pronto, y singular remedio á todas las cosas, que vienen de evacuacion excesiva, ó de crudezas, que atormentan el orífice superior del estómago, y entretanto que tarda á discurrir las crudezas, y frialdades, que redundan del ruin, y melancólico humor, que es cosa muy incómoda, no tan solamente á las personas enfermas, y melancólicas, pero aun á todos aquellos que fueren habituados de cuerpo de humores frios, y húmedos. Aunque el vino sobrepuje en excelencia, y bondad, todas las maneras de beber llevan en sí muchos daños, segun la cantidad, ó qualidad, ó vaporacion, la qual la recita Atheneus: vuelve los hombres insensatos, ni pueden hablar, ni tener nada escondido: de donde ha venido el proverbio, que el vino no tiene nada de vergüenza, porque la borrachez descubre todas partes, y vuelve todas las cosas claras, como lo hace el espejo, por razon del qual el Poeta Æsquillus ha escrito curiosamente, que el espejo es la forma del rostro, y el vino del entendimiento. El Poeta Theógenes ha advertido, que como el oro es aprobado en el fuego, así el entendimiento es aprobado en el vino, por estos versos:

Atheneus.

Theógenes.

Quale sit admotis explorant ignibus aurum,
Mens hominis vinum sana sit omne proba.

Aristóteles ha notado, que el vino se acomoda á la naturaleza del que lo bebe, porque los vapores se ponen en el entendimien-

miento conforme su complexîon, y estado, corrompe la memoria, y turba todos los sentidos. Todas veces no dá embriaguez del todo, sino alguna turbacion, alegria especial, ó dormitacion, y hinche los cascos de cantidad de sangre, de lo que se siente un calor por todo el cuerpo, y principalmente en la cabeza, exceptuado aquellos que dan en locura, á los quales el calor natural se les apaga, por el beber demasiado vino, así como el fuego se apaga poniendo demasiada leña, y la llama de la lámpara se apaga, poniendo demasiado aceyte; y así el calor natural muy á menudo se apaga, por beber vino inmoderadamente: por razon de eso dice Aristóteles, que la simiente de los borrachos es infecunda, y sus infantes groseros, y de mala disposicion. Aristóteles.

Los antiguos han permitido en todo tiempo el uso del vino mediocremente á los sanos; pero en las fiestas quitaban el vino puro: por eso dice Heciodo, que en comiendo pongan tres tercios de agua, y uno de vino, y eso tan solamente las fiestas. Atheneus escribe, que los Griegos tenian costumbre de beber dos partes de vino, y cinco de agua; pero es verdad, que los antiguos mezclaban el vino con agua, medio por medio, y no el agua con el vino, y así ponian del vino fuerte poca cantidad; y por eso Theofraste recita, que la costumbre, y templanza debe ser conforme las órdenes de los Médicos, quanto á la cantidad del vino. El Poeta Ebulus, introducido por Dionisius, que lo escribe: Heciodo. Atheneus.

Tres tantum pateras quibus est mens sana propino
Quarum, quæ fuerit prima salubris erit.
Proxima delitias factura est, tertia somnum:
Luxus erit positum transiliisse modum.

Quanto á las edades, el vino es pernicioso á los niños, y muchachos, porque el vino, por su demasiada sequedad, destruye, y gasta la temperatura de aquellos que son cálidos, y húmedos, al qual Hippócrates encomienda, que se mantengan con cosas húmedas; y Galeno no permite, que los niños gusten en ninguna manera el vino, y eso por lo que los niños son de un temperamento cálido, y húmedo, y les hinche de vapores la cabeza, de donde les vienen infinitos males. Platon en la República encomienda la abstinencia del vino á los niños, hasta la edad de quince años, por lo que no conviene poner fuego en- Hippócrates. Galeno.

cima de otro fuego. Despues de quince años, hasta quarenta, les permite el uso mediocre: despues de esta edad arriba aconseja, que beban mucho, y bueno, á fin de quitar las incomodidades, molestias, y enojos de la vida; la qual opinion no debe ser del todo repudiada, porque como el vino es del todo enemigo de los niños, en recompensa es muy amigo de los viejos. Platon quitaba el vino del todo á los hombres doctos, y sabios, si no fuese en las fiestas, y sacrificios. Los Romanos, por muchas razones prohibian el vino á las mugeres, y esclavos. Léese en las Historias, que las virtudes de muchos hombres ilustres se obscurecieron por el uso del vino: testimonio de esto Lizandero, Duque de los Lacedemonios, hombre muy prudente, y sabio, si no bebiera sobrado. Antiochus el Grande, Demetrius, Alexandro Macedon, Dionysius Minor el Tyrano, el Filósofo Xenocrates, Anecreos, Alceus, los Poetas Líricos, Aristófanes, el grande Señor Enicus, Marco Antonio, excelente hombre, Caton Uticense, y muchos otros, &c. Por esa causa los Lecrenses, Zephitiens, como lo recita Atheneus, tenian por crimen capital el beber vino. Concluyamos, que los vinos tan solamente por la demasiada cantidad, llevan vaporaciones, y todas las incomodidades susodichas; pero aun por el calor, y sequedad son muy perniciosos á todas las naturalezas calientes, y secas, mayormente en aquellos, que de su naturaleza son secos, y húmedos, si no fuere bien templado, principalmente si su beber fuere continuado, y que no sea bebido mediocremente con medida. Todas las cosas se deben hacer mas, ó menos, segun las edades, costumbres, y modo de vivir, partidas del año, y constelacion del ayre.

Platon.

Consideraciones en los vinos.

En los vinos se considera el color, gusto, olor, facultad, y consistencia, de donde las diferencias principales de los vinos son tomadas. Quanto en el color, el uno es blanco, el otro claro, entre blanco, y tinto, como á color de miel, ó clarete, ó tinto.

El vino blanco generalmente es de mas tenue substancia, que el tinto, y se cuece, y digiere mas facilmente, y penetra mas todo el cuerpo, provoca mas las venas, pero es de menos nutrimento. El blanco, que fuere sutil, y caliente, es mas pronto que los otros en dañar la cabeza.

Galeno.

El vino tinto es tenido por el mejor de todos; porque dice Ga-

Galeno, que los vinos tintos, y de gruesa substancia, con poco trabajo están convertidos en la naturaleza de la sangre.

Los vinos claretes, dice Dioscórides, siguiendo la sentencia de Hippócrates, que son de gruesa, y dificil decoccion, y digestion. Por eso todos vinos crasos, ó sean claretes, ó tintos, alimentan, y engordan el cuerpo abundantemente; pero dan mas pena, y trabajo en el estómago, que no aquellos que son claros, y de poca substancia, por lo que son de dificil digestion, y distribucion, y no evaquan así facilmente por la orina, y por el continuo uso excitan hinchazones, y flatuosidades al vientre: por eso los vinos blancos, y que son de tenue substancia, bien maduros, deben ser estimados por mejores, y mas saludables para aquellos que desean ser calentados; esto es, para los viejos miserables, y melancólicos, frios de naturaleza, y para aquellos que han vivido, y viven en lugares frios en el Invierno, y tiempos frios, adonde hay mucha cantidad de humores, y venas rompidas, porque aprovechan mucho á las decocciones que se hacen en el estómago, hígado, y venas: el blanco, y clarete es de tenue substancia: en general todos los vinos dulces, sean blancos, ó claretes, hacen mas nutrimento que los otros, porque calientan mediocremente, excitan la sed, hinchen, y opilan con el tiempo las partes nodribles, y alimentables, principalmente flemosos, y densos, y por eso son mal sanos. Dioscórides.

El vino blanco dulce es de mas tenue substancia, que el clarete dulce. Galeno dice, que ningun vino blanco calienta mucho, y que aquel que calentare mucho, no puede ser dulce. Galeno.

Algunos piensan, que el agror viene al vino por calor: sepan, que los vinos delicados, y débiles, se engordan en la Primavera, y Verano: en el Invierno retienen sus íntegras calidades. Esta opinion está confirmada de lo que los vinos débiles, removidos, ó sacados con vehemencia, ó llevados lejos, ó puestos en bodegas descubiertas, ó á las partes de mediodia, ó en el Levante, cada qual de esas cosas es causa bastante para volver el vino agrio; y aquellos que en ninguna manera son sacados, ni removidos, y fueren conservados en bodegas puestas en el Aquilon, ó en el Septentrion, no se engordan en ninguna manera, como si el frio guardase la qualidad, y virtud de aquellos, y el calor los dañase, y corrompiese; porque les acon- *Causa de vinos agrios.*

acontece á los vinos flacos, simples, y aquosos, lo que á las ascuas pequeñas, que si las echan dentro de alguna llama muy ardiente, luego vereis que flaquean, y finalmente se apagan.

Pues todos los vinos se engordan con el calor, excepto aquellos que son mas débiles, de los quales el calor debil se disipa por el calor exterior mas fuerte; pero la naturaleza debil no puede sustentar, ni un calor, ni un movimiento válido, y vehemente: al contrario los vinos que tienen mucho calor, y encierran en sí una materia, no facil, ni pronta en ser disipada, removidos, y transportados, ó puestos al Sol de mediodia, ó conservados en algun lugar caliente, no solamente se engordan, antes mas presto se mejoran, y vuelven mas prontos, y mejores para beber.

Quando el año es frio, y llovioso, la mayor parte de los vinos son crudos, y verdes. Quando el año es caliente, y seco, los vinos son fuertes, y potentes, y retienen sus virtudes, y calidades íntegras, hasta el sexto, y séptimo año.

Quando el año es frio, y húmedo, los vinos son de contraria calidad.

Para matar la sed.

Puédese remediar la sed, causada por el calor, poniéndose en la boca alguna de estas cosas, cristal, coral, plata, azucar piedra, con tal, que estén un rato en agua de fuente fria. Tambien podeis tomar julepes, ó lamedores de rosas, y de violetas, con agua de regalicia, ó orozuz, desarraigada frescamente de la tierra: esto quita la sed, de la misma manera que acostumbra á quitar la sed, que procede de calor, el velar; así tambien el dormir quita la sed, que nace de sequedad. Tambien hace el mismo efecto el refrescar la boca, enjuagándola, ó tomar higos frescos, ó piñones con la cáscara, pasándolos por la boca, ó hojas de verdolagas puestas debaxo de la lengua. Tambien son principalísimos remedios peras, ciruelas, cerezas, granos de naranjas, ó simiente de pepinos: lo mismo hace el pan mojado con agua fresca primeramente, y despues con vino.

Nutrimento del pan.

Pues que habemos acabado las calidades, y excelencias del vino, volvamos á tratar del pan, y su nutrimento. Digo, pues, que es cosa muy cierta, que el pan tiene el primer lugar entre todas las demas cosas, que dan nutrimento al hombre. Que sea así,

así, vemos, que las demas comidas, ó manjares continuos no son tan agradables al gusto, por bien aparejadas, y sazonadas de buenas salsas, ó especies que sean, que con todos sus aparejos dan un disgusto, ó fastidio de sí mismas; pero el pan nunca es desdeñado, así en salud, como en enfermedad, y es la cosa que últimamente es aborrecida en el apetito perdido, y la primera que vuelve al gusto, así en la enfermedad, como en sanidad, y es el primero, y último comer, que es gustoso, y agradable en todas maneras de comidas: así ciertamente el pan tiene un beneficio admirable de naturaleza, que es dotado de todos los gustos, y sabores, que particularmente incitan, y alhagan cada una de las cosas de comer para ser comidas: las unas son placentes por su dulzor, otras por ser agrias, otras por ser saladas, y muchas por su acrimonia, y otras por su olor gracioso, y suave: el pan en sí contiene todo lo que se puede gustar agradablemente en todas las demas cosas de comidas. Aunque las otras cosas de comer sean de buen gusto en sí, no pueden ser de agradable, ni provechosa comida en sanidad, sino que fuesen comidas en compañía del pan, porque el pan, por la bondad que tiene, corrige las fuerzas de las demas cosas de comer, y vale á sus virtudes; porque el comun proverbio dice, que todas las cosas de comer se hallan buenas, y provechosas, quando son comidas con pan. Hay otro Autor, que dice este proverbio comun: *Omnis repletio mala, panis autem pessima*; que dice, que mucho comer de cosas de comidas es ruin cosa, y principalmente de pan; esto es, porque el pan, por razon de la grande, sólida, y constante natura que dá al cuerpo, quando es comido en cantidad excesiva, hinche las venas de una sobrepujanza de sangre no corriente, ni facil á vaporar, y discorrer; pero aun sincera, firme, permanente, y maciza, de la qual sangre todo el cuerpo está alimentado, y lo hace mas pulposo, mas lleno, y mas macizo; y por razon de esta plenitud, ó lugares espirables, á causa que los poros, y meatos de la piel, por los quales se debe hacer el corrimiento de todo el cuerpo, son cerrados, y opilados.

La habitacion del cuerpo es muy sujeto, y pronto á enfermedades, y muertes subitaneas, las quales, segun los Médicos antiguos, pueden entender vienen principalmente por el uso del pan, y carne de puerco; y así, segun enseña Galeno, que las Galeno.
in-

incomodidades, y fuerzas que vienen en sanidad, son de las cosas de comer mal cocidas, y de mal digerir en el estómago, y son mas malas del pan mal digerido, que no de la carne, ú otras cosas de comer, por razon que el pan da algun poco mas de pena, y tarda mas en la digestion; pero porque el uso del pan no debe ser menos preferido á todas las demas cosas de comer, aquí vereis como vienen mas por el comer de las cosas excesivamente, antes que no mediocremente, no tan solamente de pan, pero aun de todas las cosas buenas, excelentes, y viciosas; y de todas las demas cosas buenas se encomienda la medianía, por lo que la vida del hombre consiste, sobre todas las demas cosas de comer, en el uso del pan, que será dueño de su vida, y por su salud debe hacer cocer el pan, segun su condicion, y naturaleza.

Pan de centeno.

El pan de la harina de centeno es nodrido, pesado, y fastidioso, de un zumo viscoso, y melancólico, y por eso es dificil en el digerir, y es propiamente comer de los rústicos, y criados de grandes Señores; y por eso los Médicos aconsejan, principalmente en el Verano, que en el principio de la comida coman de este pan para molificar el estómago, y se vé aun estár esto en uso entre los grandes Señores.

Cantidad del pan.

Qué cantidad de pan debe comer todos los dias el hombre, no se puede determinar con regla cierta, porque se debe tener consideracion, y miramiento en el tiempo, por lo que en el Invierno se come mas, que en el Verano; y tambien en lo que el cuerpo, y estómago está habituado, y en mas, ó menos hambre, y á la forma, condicion, y manera del vivir de cada uno, y á la costumbre del Pais, ó territorio, sin otras muchas circunstancias, que los de Palacio, Canónigos, Monges, y Colegiales en eso tienen regla, y porcion; pero no es firme, y constante, no, que la puedan romper, segun el tiempo corre, la qual cantidad de pan la hacen aumentar, y disminuir.

Ransovio. *Para remediar la hambre.*

Para la hambre, escribe Ransovio, que quando se padeciere hambre, se procure tomar el hígado de qualquier animal, asarlo, y luego comerlo en lugar de pan: tambien el pan amasado con almendras dulces, y azucar, que con poco que se coma se quita el hambre: el pan que sea cocido dos veces, hace el mismo efecto, y se conserva mucho tiempo.

Escríbese tambien, que un hombre estuvo siete dias, y sie-

te noches encubierto, y escondido en una casa, que se cayó, sin tener ninguna esperanza de su vida: quando le hallaron le preguntaron, ¿de qué habia vivido en todo aquel tiempo? Y dixo, que no de otra cosa, sino de su orina propia, que quando orinaba se la bebia: de donde se infiere, que la propia orina es buena para remedio de la hambre, y pasar en la necesidad algun espacio de tiempo.

Avicena trahe otro remedio: Tomar una libra de almendras dulces, y una libra de gordura de vaca derretida, aceyte de violetas dos onzas, y de mucilago radicis altæ una onza, y todo junto picado en un mortero: despues de todo hareis pelotillas gruesas, como unas nueces; y quando padezcais hambre, usareis de ellas. Avicena.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE COMO SE HACE EL ACEYTE del fruto del olivo, y de los frutos, simientes, yerbas, y flores.

DEbese aquí tratar, y enseñar el modo de hacer el aceyte del fruto del olivo, como cosa muy util para el Padre de Familias de la Casa de Campo; porque os puedo certificar, que el aceyte no es menos necesario para la vida humana, ni de menos fruto, y hacienda, que la del vino; ni para la Casa de Campo, por ser enriquecida, y dotada en la perfeccion que en ella se desea, si ella no fuera muy copiosa de aceyte; y así no será fuera de propósito, despues de haber tratado, y enseñado largamente de las plantas de las yerbas, árboles, frutas, viñas, uvas, y vinos, tratar la utilidad que nace de las aceytunas del olivo, y de otros frutos semejantes, de los quales el buen Padre de Familias de la Casa de Campo acostumbra sacar el aceyte. Para hablar del aceyte en general, él se hace en tres maneras. La primera, por expresion, que es el mas comun, y principal: la segunda, por impresion: la tercera, por destilacion, ó resolucion, como la agua destilada. Aqui hablarémos solamente de los modos primeros en este lugar, y reservarémos el tercero para otro lugar mas adelante. *Aceyte que se hace por expresion.*

El modo de hacer el aceyte por expresion, no solo pertenece al fruto del olivo, pero aun á los demas frutos, y simien-

tes,

tes, como son nueces, avellanas, almendras, nueces moscadas, simiente de lino, y cáñamo, y otras semejantes, de las quales hablarémos abaxo, no menos porque el fruto del olivo dá mas aceyte, que ningunos otros frutos, ó simientes. El fruto del olivo merece nombre de excelencia, mas que todos los demas frutos de los licores untosos, ni de los otros frutos, y simientes, porque no tienen otro nombre de aquello, que solo por razon pertenece en aquel licor, que se exprime del fruto; y así, quando hablamos del aceyte del fruto del olivo, solo le llamamos aceyte; mas quando hacemos mencion de otro aceyte, le añadimos el nombre del fruto, ó simiente de donde el aceyte fué expreso, como aceyte de nueces moscadas, de almendras dulces, y de todos los demas; y así, empezarémos á escribir el modo, y manera de hacer el aceyte del olivo, que absolutamente, y como por antonomasia es llamado aceyte.

Despues de haber cogido las aceytunas, conforme se ha dicho en el Libro segundo, en el tratado del olivo, considerar diligentemente si el lugar adonde se ha de hacer el aceyte tiene todas las alhajas, que para ello son menester, como son la caldera, tinelo, barriles, y vasos para poner las diversas suertes de aceyte; y esponjas grandes, y pequeñas para tomar el aceyte; las cubiertas para cerrar los vasos, y de otros para llevar el aceyte fuera: cuerdas, ó sogas de cáñamo, de esparto, y de retama, y de muchas otras cosas, que deben estár aparejadas antes de ponerse á hacer el aceyte.

Despues hareis curiosamente, que la muela, el torcular, y la prensa esté bien limpio, y todos los demas instrumentos necesarios para hacer el aceyte, y que tengan suficientemente provision de madera para hacer buen fuego, para calentar largamente el lugar donde se hará la prensa, si acaso no bastare el calor para el sitio del lugar, porque todos los licores untosos se resuelven, y derriten por el calor, y se restriñen por el frio; y por este respeto será bien, que el prensador haga el aceyte al mediodia, porque no tenga necesidad de fuego, ni de luz en hacer el aceyte. Todas estas cosas preparadas, hareis que vuestros trabajadores limpien las aceytunas, y luego despues las lleven al prensador, dentro del qual se pondrán enteras con cestas nuevas, hechas de sauce, porque el sauce dá mucha gentileza al aceyte, y que sean exprimidas llanas, y acomoda-

da-

damente, como mejor se pueda. No menos fuera bien primero ponerlas debaxo de la prensa, romperlas primero la carne, y piel con la muela diestramente, porque el cuesco daña al sabor del aceyte, si fuere rompido, y despues las apretareis bien debaxo la prensa, poniendo quatro libras de sal entera, por cada mujo de aceytunas, y despues exprimireis los cuescos de las aceytunas separadamente. Aquellos que tendrán cargo de recoger el aceyte pondrán á parte los vasos acomodados para tres suertes de aceyte, que hubiere destilado, porque fuera grande daño mezclar la segunda prensa, y despues la tercera con la primera; porque aquel que es colado primero, antes que la prensa no esté muy apretada, es de mejor gusto, que no el segundo, y este es llamado aceyte virgen, ú de pulpa, el qual es muy lindo, y bueno para usar de él en las comidas. El segundo es bueno para ungir, y otros usos semejantes. El tercero, para quemar, aunque será bien, quando el aceyte habrá un poco reposado en el vaso, trasponerlo en otro; porque el aceyte, quanto mas es aventado, y removido, tanto mas se hace claro, y sin heces.

Tres maneras de aceyte.

Las pilas, ó tinajas, en que se ha de poner el aceyte, deben ser bien embetunadas, engomadas de pez, y goma, y bien limpias; y si fueren viejas, con legía, y que sean bien enjutas, y el aceyte se pondrá en ellas treinta dias despues que esté hecho, porque entonces las heces se van abaxo del suelo del vaso. El aposento, en el qual se debe poner el aceyte, debe ser en algun lugar frio, porque como todos los licores se derriten con el calor, por eso apetecen el frio, y así el aceyte, por su naturaleza, se conserva bien en lugar frio, y seco, por ser él cálido, y tener la humedad contraria: por eso el que tuviere cargo del aceyte, sobre todo debe guardar que no se haga fuego, ni humo cerca del lugar, ó aposento donde estuviere el aceyte, porque el gusto del aceyte se gasta por el fuego, y por las heces de chimenea; de modo, que por este respeto conviene, si fuere posible, que el aposento del aceyte sea de la parte de Septentrion, ó opuesto á diámetro al mediodia, que es viento cálido, y especialmente si el aceyte fuere puesto en vasos de vidrio, ú de barro, y mayormente si el aceyte fuere hecho de aceytunas verdes.

Los remedios para si el aceyte se volviere rancio, y si el

aceyte fuere muy turbio, ó si tuviere algun olor malo, ó si lo quereis que sea muy claro, y resplandeciente, ó si se congelare con las heces en el Invierno: todos estos remedios hallareis en el Libro segundo, en el Tratado del Olivo.

Aceytes para expresion de frutos, y simientes.

Muchas frutas, y simientes hay, que dan por expresion un licor untoso, como las aceytunas del olivo, como las nueces, avellanas, nueces moscadas, almendras dulces, y amargas, nueces de Indias, las almendras de los duraznos, alvericoques, de cerezas, ciruelas, y de simiente del cáñamo, y del lino, de mostaza, de naranjas, cidras, limones, manzanas, peras, calabazas, pepinos, y melones, y otros semejantes: de los quales se tratará particularmente, para que se entienda la manera, y modo que se debe tener en la preparacion del dicho aceyte.

Aceyte de almendras dulces.

El aceyte de almendras dulces se prepara de este modo: Quitareis el pellejo de las almendras, despues que hayan estado algun rato en remojo con agua tibia: despues las picareis en un mortero, ó almirez de piedra, y la mano que sea de madera, y las pondreis en panes, meneándolas con las manos con el vapor del agua caliente, por buen espacio de tiempo, ó encima la ceniza, ó arena cálida, por espacio de una hora, y al Sol por cinco horas, ó ponerlas en un vaso de vidrio, calentado con el vapor de una agua hirviente en una caldera: despues las pondreis en una estameña, ó talegon. Conviene primero quitar el pellejo á las almendras, porque con el aceyte no vaya nada del pellejo, y tambien que el aceyte sale mas puro, y limpio: despues que de esta manera las almendras fueren prensadas, y exprimidas, se puede aquella pasta cocer debaxo la ceniza, y usar de ella en lugar de pan. Conviene observar, que semejante preparacion del aceyte de almendras dulces es propio al aceyte que se toma por la boca, para quitar el tormo á la muger, que de fresco ha parido, para mitigarla el dolor cólico, bebiendo de ello con dos onzas de vino blanco, ú de aguardiente, y este aceyte se saca á menudo sin fuego, y sin otra suerte de calor. Algunas veces se tuestan las almendras, para desecarlas, ligeramente, y despues se saca el aceyte. Hay otras dos maneras de aceyte de almendras dulces: el uno es dedicado á las unciones de las partes exteriores enfermas: el otro, del qual se sirven para zahumo: las quales dos maneras son hechas de al-

Virtudes.

men-

mendras dulces, y añejas, y sacan mucho aceyte, por ser muy aceytosas por la vejez, molidas, y puestas en una calza, y prensadas.

Aceyte de almendras amargas, y de laurel.

De la misma manera se hace el aceyte de las almendras amargas, y de festucos, nueces, avellanas, nueces de Indias, almendras de duraznos, cerezas, de simientes de calabazas, pepinos, melones, palma Christi, cáñamo, lino, adormideras, veleño, azafran, acebuche, llamado de otra manera cartamo, y otros frutos, y simientes aceytosos: observando no menos que la expresion se haga calientemente, que la tabla de la muela, ó prensa sea caliente, ó medio calentada.

El aceyte del laurel habeis de preparar de esta manera: Tomareis aceytunas del laurel maduras, de fresco las picareis, y hareis panes de la pasta, ó masa, y la hareis hervir con agua en un vaso: despues la exprimireis debaxo de la prensa, y dexareis destilar el aceyte en un vaso lleno de agua. De otra manera: Tomareis, y mezclareis por iguales partes de los granos, y aceytunas de laurel, que en Castilla le llaman bayas, y picado todo junto, y exprimido el aceyte, es excelentísimo para poner en las medicinas, ó ayudas para el dolor cólico, y para hacer unciones á los humores frios, perlesía, horrores de calentura quartana, y afecciones frias de nervios.

Virtudes.

De la misma manera se puede hacer el aceyte simple de los grados del arrayan, enebro, lentisco, terebinto, y yedra, que es singular para hacer unciones á la gota fria, y otros humores semejantes. Algunas veces se toman iguales partes de granos de enebro, y de laurel, y los ponen en remojo con vino, y despues se exprime el aceyte; y tambien se puede hacer hirviendo con aceyte de granos de laurel, y despues exprimirlo, ó tambien sin ninguna mixtura, ni preparacion, poniendo dentro de una calza los granos maduros, y verdes de laurel, de los quales debaxo de la prensa se saca el aceyte.

El aceyte de nueces moscadas hareis de este modo: Tomareis nueces moscadas, y hareis de ellas pedazos pequeños, y majadlos en un almirez con mano de madera: despues las exprimireis, y hareis pedacitos, poniéndolas en infusion con buen vino por espacio de tres dias: despues las desecareis á la sombra por dos dias: despues las calentareis en una sarten medio

que-

quemante en el fuego, rociándolas con agua rosada, y luego las extrujareis debaxo de la prensa.

Conviene notar, que esta manera de aceyte se hace por expresion, y el hombre algunas veces estrecho, y escaso en el dar la materia del agua, ú del vino, para sacar mas facilmente, y mas cantidad de aceyte, como se vé que se hace á la expresion del aceyte de almendras dulces, las quales, quando son algunas veces demasiado secas, se les pone algun poco de agua, ú de vino, como en el aceyte de laurel, nueces moscadas, enebro, y otros semejantes.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS ACEYTES QUE SE HACEN por impresion, con muchas advertencias.

Aceytes que se hacen por impresiones.

QUanto á los aceytes, que se hacen por impresion, son comunmente compuestos de aceyte del fruto del olivo, por lo que es, entre todos los demas, mas templado, y así toma mas facilmente, y retiene mas la calidad del ingrediente, ó sea caliente, ó sea frio: verdad es, que algunas veces en lugar del aceyte del olivo, el hombre se sirve de aceyte de almendras dulces, de nueces, de manzanilla, y de otros, segun la ocasion, como se puede conocer por la descripcion de los semejantes aceytes: sea como quiera, el hacer aceyte por impresion, conviene considerar tres cosas, el calor, la causa eficiente de la manera del aceyte, y la calidad del ingrediente, y cantidad de ello.

Quanto en el calor, ó sea de fuego, ú del Sol, ú de otra cosa que tenga calor, debe ser proporcionado á la calidad de la substancia, y materia, tierna, ó dura, porque las flores no requieren tan grande calor, como los frutos, y raices de que nacen, que por la composicion de semejante aceyte, el hombre se contenta muchas veces del calor del Sol, ó un calor de agua hirviente, que se llama baño de María, de otra manera, duplicado vaso; y quanto á mí, soy de parecer, que para la preparacion de este aceyte, no conviene servirse de fuego de carbon, ni de otra manera de fuego, mas amigable del baño de María, que todas las partes del ingrediente son conservadas; y el aceyte bien preparado, y digerido, así por el grande calor de

de un fuego violento, sale mas presto una exhalacion, y combustion de la cosa aceytosa, que una digestion. Aunque en la preparacion, que en el semejante aceyte sea necesario mas vehemente calor que el del Sol, fuera mejor poner la materia en un vaso de vidrio, ú de estaño, por estar infuso dentro el aceyte, mezclado con vino, ó agua, ú otro licor conveniente, ó sin licor, segun la naturaleza del ingrediente, y la cosa presente requiere. Despues que este vaso, sostenido de algunos juncos, ó paja, esté infuso tres dias íntegros en el baño de María, que es dentro de un vaso, ó caldera de agua un poco hirviente, ó por mejor, que el vaso no esté dentro del agua, antes mas presto recibe tan solamente el vapor del agua hirviente de dicha caldera; y pasados tres dias, podreis exprimir la cosa que habeis infundido, y lo colareis, y exprimireis con un colador de lienzo grosero, y despues pondreis de otro nuevo; y conviene sea, hasta tanto que el licor que fuere mezclado con el aceyte, ó la humedad que saldrá del ingrediente, sea consumida, y que el aceyte haya íntegramente tomado la virtud del ingrediente, para colar, y exprimir, como arriba está dicho. Eso es la manera de la buena preparacion del aceyte por impresion: verdad es, que con menos trabajo, y mas presto se puede preparar, poniendo la materia dentro de una sarten de cobre, con fuego de carbon, donde hervirán con menos fuego, hasta tanto que el licor, que fuere mezclado con el aceyte, ó humedad del ingrediente, fuere consumida: despues se puede colar, y exprimir, como arriba está dicho. Se conocerá quando el aceyte habrá tomado enteramente la virtud del ingrediente, y que el licor que se fuere mezclando con el aceyte, ó que la humedad del ingrediente fuere consumida, si á la espátula, ó palo de madera se le pegare alguna gota del aceyte, y echándola en el fuego se enciende luego, es señal que ello está puro; y si rechina, es señal que tiene aún algun residuo de humedad; tambien hirviendo, si hace ruido con la humedad que tiene; pero quando fuere consumida, está quieta, y sosegada. Asimismo una gota esparcida en la mano, si hay humedad, se demuestra harto, porque demuestra bastante encima la humedad. *Secretos.*

Quanto á la qualidad del ingrediente, ella principalmente consiste en eso, si los ingredientes fueren frios, ó cálidos, tiernos, *Adverten-cias.*

nos, ó duros: si fueren frios, conviene hacer mucha permutacion de aquello dentro del aceyte, por imprimirse el aceyte á la virtud fria de aquello; porque con todo que el aceyte del olivo sea templado, no menos tiene de mas á la calidad, y naturaleza del fuego, que de otra manera: á causa de eso, conviene necesariamente mudar mas veces la cosa infusa, y poner de otra en su lugar; y fuera de esto, especialmente es bueno lavar el aceyte con alguna agua, como se dirá en el aceyte rosado; y si los ingredientes fueren cálidos, bastará una sola permutacion de aquello para la composicion del aceyte cálido.

Si los ingredientes fueren duros, y dificiles en el digirir, y en el imprimirse la virtud de aquello con el aceyte, conviene que esté primero en infusion antes de ponerlo á hervir; y sobre todo añadirle algun licor en aquella decoccion, como vino, zumo, ú otro licor conveniente, tanto para el digerir, quanto para el impedimento que no se queme, ó reciba algun otro daño. Si el ingrediente fuere tierno, requiere algunas veces una simple infusion en el calor del Sol, ó encima un fuego muy lento, sin ninguna decoccion, como á las flores algunas veces un hervir ligero sin infusion, como á muchas cosas aromatizadas.

Quanto en lo demas de la calidad del ingrediente conviene observar, que no solamente los aceytes por impresion son hechos de parte de plantas, mas aun de parte de animales, y excrementos de aquellos, en los quales no se debe hacer alguna permutacion; y no hay otra cosa que observar, sino fuere que los animales pequeños deban morir dentro del aceyte, como es el aceyte de alacranes, de ranas, y de hormigas. Si fueren gruesos, se han de matar primero, y despues quitarles las entrañas; y últimamente hervir con el aceyte, como se hace el aceyte de la raposa, ó zorra.

Advertencias.

Conforme á la calidad del ingrediente, del qual los aceytes por impresion son llamados simples, ó compuestos, conviene observar, que quando el aceyte fuere compuesto de muchos ingredientes, se sigue este orden: Tomar el ingrediente de mas gruesa, y dura substancia, y ponerlo por espacio de tres dias en infusion; y aquello de mediana substancia, por dos dias; y lo de ténue, sutil, y aromático, por un dia, y noche: despues hacerlo hervir por orden, sin colarlo, si no fuere una sola vez, re-

reservando la goma para mezclar, y disolver con dicho aceyte colado, segun requiere, si acaso entrare alguna goma en el semejante aceyte.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS PARTICULARES DEL ACEYTE, que se hace por impresion, y por destilacion, y de algunos bálsamos artificiales.

Preparacion para hacer aceyte rosado.

SE prepara el aceyte rosado de este modo: Tomareis aceyte fresco la cantidad que conociereis fuere necesaria, para que las rosas esten infusas, lavándole diligentemente, para hacerlo mas frio, ó mas templado, como para despojarlo, y si acaso fuese en algun modo salado, ó cocido; y la semejante lavadura se hará con iguales partes de agua, y aceyte, poniendo, y colándolo todo junto en un vaso, hasta que esté mezclado, é incorporado, dexándole así algun tiempo junto, hasta que se haga separacion; y despues se hará un agujero al suelo del vaso para sacar el agua, y despues se pondrá otra agua, la qual sacareis como la otra, y eso hareis por tres, ó quatro veces; y en siendo hecho esto, se tendrá el vaso en algun lugar cálido, porque el aceyte hace mas presto operacion; y es menester advertir, que el aceyte no debe ser lavado de este modo, y manera, si no fuere el aceyte refrigerante, como el rosado, violado, y otros semejantes. Bien es verdad, que no conviene lavar el aceyte, quando hay del aceyte de las aceytunas del olivo verdes: hareis este lavatorio, tomando suficiente cantidad de rosas deshojadas, y puestas en infusion, y componiéndolas en este aceyte, lavado en un vaso, que tenga el cuello estrecho, como en una redoma, ú otro vaso que sea de vidrio, ú de estaño, el qual sea lleno la quarta parte de encima del cuello, y lo pondreis al Sol, ó en lugar cálido, por espacio de siete dias: despues hareis hervir las rosas en doble vaso con agua hirviente, como está dicho, ó á lo menos las hareis hervir en una sarten de cobre, con fuego lento, ó sin llama, por espacio de dos, ó tres horas. Despues que el aceyte haya hervido, y consumido una parte de su humedad, será conveniente colarlo con un paño de lienzo grosero, y ponerle despues otras

rosas frescas, haciéndolo, como está dicho, tres veces; y finalmente, despues que fuere colado, añadireis otra tanta de la agua de la infusion de las rosas en agua, segun el aceyte que fuere, y despues se pondrá por espacio de quarenta dias al Sol, la qual infusion se puede, aun despues, separar del aceyte. No menos se puede poner en esta junta de agua de infusion, y se puede contentar de la infusion de rosas, que fuere hecha en el aceyte. Algunas veces se mezcla en la decoccion de rosas un poco de vino, ú de rosas frescas, porque no se queme, ó que cociéndole, no tome en sí algun mal olor. Conviene advertir, que se preparan dos maneras de aceyte rosado: el uno del aceyte de aceytunas maduras, y de rosas del todo abiertas, las quales, para mayor acierto, deben ser coloradas: el otro de rosas aun no abiertas, con aceyte de aceytunas verdes. Este es mas refrigerante, astringente, y percusivo, el otro es mas digestivo, y mitiga mas el dolor. Hácese algunas veces un aceyte rosado, sin mixtura de aceyte de aceytunas, poniéndolo á corromper debaxo del estiercol, en un vaso bien cubierto, por espacio de un mes entero, de rosas coloradas, ó encarnadas, ó moscadas, y dicho aceyte es muy odorífero. Esta manera de preparacion se puede observar en el componer el aceyte frio, ó templado, y simple, como el aceyte violado, de manzanilla, de meliloto, de rosas, de flores de sauco, de aniso, del lirio blanco, y del azul, de flores de verbasco, de flores de jazmin, de flores de alcaparras, y de hojas, y pimpollos de alcaparras, de hojas de lechugas, de flores blancas del lirio de aguas las composiciones. Adviértase, que á falta de aceyte de aceytunas verdes, se puede tomar aceyte de almendras dulces, hecho de fresco, ú de nueces, que primero esté lavado.

Secretos, y virtudes.

Hareis aceyte de membrillos enteros con la corteza, y simiente, bien maduros, y picados: así majados, los pondreis al Sol por espacio de quince dias, con aceyte verde, bien lavado: despues lo hareis hervir con igual cantidad de zumo de membrillos, en un vaso doble, por espacio de quarenta horas, y recambiar dos, ó tres veces la pulpa, y zumo de membrillos, y los pondreis de nuevo al Sol, y lo hareis hervir, y despues lo colareis todo, reservándolo para los visoños: el zumo de membrillos se saca facilmente, y en mayor cantidad, exprimiendo mas presto, que cortando los membrillos en pedazos pequeños.

El

El aceyte de almástiga se hace tomando aceyte rosado, y aceyte de aceytunas verdes, tres onzas de almástiga, ocho onzas de buen vino, y cocerlo todo hasta la consumacion del vino, meneándolo, y mezclándolo á menudo, porque el almástiga se pueda incorporar con el aceyte.

El aceyte de sauco se hace algunas veces de esta manera: pondreis las flores del sauco dentro de un vaso de tierra al Sol, y hareis un aceyte muy roxo, y muy claro, el qual aceyte es singularísimo para limpiar la piel, y confortar, y quitar el dolor de los nervios: el tiempo acomodado es desde los últimos de Abril hasta los primeros de Junio.

Hareis el aceyte de ruda tomando hojas de ruda, y las pondreis en infusion con el aceyte, y las tendreis al Sol todo el verano; y pasado el verano las hareis cocer: despues las pondreis en un vaso. De la misma manera se prepara el aceyte del arrayán, de agenjos, de mejorana, de abrótano, de yerba buena, de tomillo salsero, raices de énula, y otras semejantes, á las quales se añade algunas veces del zumo de la misma yerba, mezclado con aceyte.

El aceyte de espicanardi hareis tomando espicanardi; y en defecto de él, tres onzas de lavanda, hojas de mejorana, de laurel dos onzas, raiz, y flores de todos meses de ala, y madera de aloe, de cada cosa una onza, y nueces moscadas tres onzas; ponedlo en infusion todo separadamente, con iguales porciones de vino, y de agua: acabada la infusion, lo hareis hervir cada cosa de por sí, con suficiente cantidad de aceyte, en un vaso doble, por el espacio de quatro, ó cinco horas: hecho esto, lo colareis, y reservareis el aceyte para lo que conviene, como para los dolores frios del estómago, de los riñones, del cuerpo, de la madre, y otras partes.

El aceyte de la zorra se prepara tomando una raposa viva, de edad mediocre, y gorda, como son despues de las vendimias; matadla, machacándola la cabeza, y quitadla toda la piel, y todas las entrañas, y ponedla á cocer con agua de fuente, ú de mar, de cada cosa una buena redoma, aceyte dos redomas, sal tres onzas: al fin de la decoccion pondreis hojas de salvia, de romero, anis, orégano, mejorana, y simiente de enebro; y despues, quando vereis que fuere cocida, hasta la consumacion; esto es, que la carne se separe de los hue- *Secretos, y virtudes.*

huesos, la exprimireis, y pondreis en vasos para unciones, para el dolor articular, gota ciática, nervios enfermos, dolor de riñones, y del espinazo.

El aceyte de lombrices hareis tomando media libra de lombrices, y lavadlas muy bien con vino blanco; despues las hareis cocer con dos libras de aceyte, y vino tinto, hasta la consumacion del vino; despues lo colareis, y exprimireis todo, y lo reservareis para ungir, que es remedio singularísimo para confortar los nervios infrígidos, y para el dolor de la espina.

La tercera manera de hacer el aceyte por resolucion, ú destilacion no se dirá en este lugar, por ser obra mas presto para un Filósofo, ó Alquimista, que no de un Padre de Familias, aunque hay una manera de sacar aceyte de ciertas cosas, que se hacen por expresion, que se parecen mucho en esta tercera manera, y está puesta en práctica en los huevos, trigos, mostaza, alcacer, hordio, tartar, azufre, y otros; el aceyte de huevos hareis tomando dos docenas y media de ellos, y los hareis cocer hasta que sean duros, y tomareis las yemas, y las desmenuzareis entre las manos; despues las freireis en una sarten estañada, con poco fuego, meneándolas muy á menudo con una cuchara de madera, hasta tanto que se vuelvan de color roxo: despues las apretareis con el reves de la cuchara, y saldrá aceyte en abundancia; y este aceyte es excelentísimo para quitar las manchas del pellejo, para sanar las costras, y para hacer renacer los pelos, y para curar las úlceras afistoladas, y malignas: algunos en la preparacion de este aceyte no hacen cocer duros los huevos, sino que los friegan casi crudos, despues por compresion en un vaso constreñido, ú debaxo una prensa sacan el aceyte.

El aceyte de trigo hareis exprimiéndole entre dos láminas, ó losas bien apretadas, y recogereis el aceyte, que saldrá, y destilará; y ese tal aceyte limpia las manchas del pellejo, y sanareis el fuego salvage, fistolas, y quebraduras de piel; de esta misma manera se prepara el aceyte de hordio, de mostaza, y otros granos olorosos.

Para hacer el aceyte del alcacer tomareis una cantidad de alcacer, y la esparcireis encima de carbones encendidos; y luego, en el ínterin que se resolviere en humo, extendereis encima una plancha de hierro, y se pondrá un licor aceytoso,

que

que se dice aceyte de alcacer, el qual es singularísimo remedio para las costras, y fuego que llaman de S. Anton.

El aceyte de tartar se hace tomando del tartar, que se saca de las heces muy secas, que estan aferradas con la madera de la cuba del vino, en la qual cuba haya estado buen vino blanco, mas presto que no tinto: polvorizándolas sutilmente, y poniéndolas en un paño, las pondreis en infusion con vinagre blanco fortísimo; despues ponedlo á cocer debaxo del rescoldo, hasta tanto que se vuelvan negras, y volvedlas á polvorizar otra vez de nuevo; y por mejor calcinarlas, las pondreis al hondo de una manga de vino hipocras, ó talegon puntiagudo en el cabo de abaxo, y colgadlo en alguna bodegá, ó en otro lugar frio, y pondreis debaxo algun vaso de vidrio.

Hareis el aceyte de azufre, colgando en algun lugar alto con un hilo de hierro un vaso de vidrio, hecho como una campana, enlodado de la parte de encima con barro, largo un palmo; y encima del dicho palmo pondreis otro vaso de vidrio, llano, y largo como un grande plato, ó fuente, al medio habrá un vaso pequeño, en forma de plato, para tener el azufre: quando querreis hacer destilar el aceyte del azufre, tomareis una lámina de hierro, gruesa de quatro dedos, toda hecha asqua, y la pondreis en el plato para hacer encender el azufre puro; y el humo, que saldrá, irá al vaso, el qual en breve tiempo se convertirá en aceyte, que destilará en el vaso inferior, y este aceyte recogereis, y lo conservareis en un vaso bien cerrado, para usar, y sanar los cancros, fistolas, úlceras de la boca, y brazos. *Virtudes.*

¶ Por cosa manifiesta es tenida, que no se halla el verdadero bálsamo, y en cambio de aquel se hallado un aceyte humanamente artificial, que se acerca mucho en la virtud, y facultad de verdadero bálsamo, el qual aceyte se hace por expresion, ó por destilacion, ó por impresion: tratarse ha solamente de aquellos que se hacen por impresion, y dexarse han aquellos que se destilan por los Alquimistas, y otros, que se entremeten en sacar la quinta esencia de las cosas. *Bálsamos artificiales.*

Hareis bálsamo de manzanas balsaminas: esta yerba se llama de otro nombre oropea, tomando de estas manzanas, con su simiente, ó sin ella, bien maduras, y las pondreis en un va-

vaso lleno de aceyte, y hareis que esté largo tiempo infuso al Sol, ú dentro del baño de María, ó con estiercol de caballeriza bien caliente: este semejante aceyte es un bálsamo singularísimo para todas las llagas, inflamaciones de los pechos de las mugeres, y para mitigar el extremado dolor; y esta yerba tambien en latin se llama *Balsamum*, dichas manzanas balsaminas, por tener la misma virtud del bálsamo.

El aceyte de las flores de romero, y de verbasco, preparadas en el modo que está dicho, tienen la misma virtud conforme el bálsamo.

Secretos, y virtudes.

Otro bálsamo hareis tomando del fruto del olmo, flores de perfoliata, botones de rosas, que son quando están por abrir: ponedlo todo junto en un vaso con aceyte, y ponedlo al Sol, hasta que se vea que totalmente está consumido, que parece marchito: despues ponedlo en un paño, pasándole, y reservareis el aceyte para lo que os conviniere.

Otro bálsamo. Tomareis goma de elami quatro onzas, aceyte de lombrices, rosas de perfoliata, de cada una dos onzas, terbentina de abete dos onzas; mezclareislo todo junto, y lo hareis incorporar encima de fuego de carbon; despues lo conservareis en un vaso, ú redoma.

Otro bálsamo hareis tomando flores, y simiente de perfoliata quatro manojos, y desmenuzadla bien, y ponedla al Sol por espacio de diez dias dentro de un vaso, ó redoma, con quatro libras de aceyte viejo; despues lo exprimireis diligentemente, y volved á poner otras tantas flores, y simiente de perfoliata en dicho vaso, y lo volvereis al Sol por otros diez dias enteros; y pasado este tiempo, añadireis esto que se sigue: aceyte de anis, terbentina de abete, de cada uno libra y media, de resina de pino tres onzas, de azafran media, de nueces moscadas, y canela, de cada cosa tres dragmas: mezclareis todas estas cosas juntas, y hareislas hervir por espacio de tres horas al baño de María en un frasco de vidrio bien cerrado; despues pondreis el frasco al Sol por espacio de diez dias: despues lo reservareis para dolores de orejas, llagas, fistolas, cancros, *noli me tangere*, y para ungir el hilo de la esquina, un poco antes del exceso de la calentura que empieza con frio.

CA-

CAPITULO OCTAVO.

DISCURSO BREVE DE LA DESTILACION de las aguas.

Carlos Esteban, y Juan Libaut, Médicos de Paris.

Destilacion de las aguas.

AUnque la destilacion sea obra, mas de Filósofos, y Alquimistas, que de los Padres de Familias de la Casa de Campo, ni menos sin este uso, que por sí lo es muy necesario, mas de lo que yo puedo pensar, porque no puede ser perito, sin la noticia, y exercicio de la destilacion; y así, yo de ninguna manera quisiera que perdiese demasiado tiempo, y tambien que no dispendiese, ni gastase tanto, como muchas personas de nuestros tiempos muy mal aconsejadas; y así os digo, que esta obra se haga con la comodidad, y á la hora de recreacion, sin perder mucho tiempo; y aun os digo, si fuere posible, que sea este exercicio, y cuidado de la Madre de Familias, hijas, ó criadas, porque semejante ocupacion es mas conveniente á la Madre de Familias, porque á ella está el cargo de las cosas menudas de la casa. No debe parecer á esta parte caso extraño, si despues de haber tratado sucintamente del aceyte, discurrir ahora brevemente, y segun el hecho natural requiere, el modo de la destilacion de las aguas, de las quales entiendo que la Madre de Familias se puede servir de ellas, así para socorrer á todos los de su familia, como tambien para socorrer á todos sus vecinos en las enfermedades, del modo, y manera que vemos ser cosa, y usanza caritativa de algunos señores, que destilan aguas, y otros licores, que son eficaces remedios para valer, y ayudar á los pobres.

Quién fué el inventor de las destilaciones.

Para haber de escribir quién fué el primer inventor de la destilacion, no podemos decir, sino que fué un Médico moderno, el qual, deseando comer una pera cocida, la hizo cocer entre dos platos encima del fuego: despues, quando descubrió el plato de encima, halló en el hondo del plato un sudor, ó licor, que tenia el mismo olor, y gusto de la pera cocida. Halló despues ciertos instrumentos para sacar de todas suertes de plantas agua clara, y limpia, aunque mejor se puede entender, qué cosa es destilacion, y quántas maneras hay de destilaciones, y cómo en diversas maneras pueden ser destiladas.

La

La destilacion, propiamente es un arte, y modo, por el qual se saca un licor, ó humedad de alguna cosa, por la virtud, y fuerza del fuego, ú de calor conforme, no tan solamente diferente de aquello que vemos en este lugar inferior, por la virtud, y fuerza del Sol, y vemos muchos vapores elevados á la media region del ayre, y convertirse en agua de lluvia; verdad es, que este vocablo *destilacion* se aplica algunas veces, no solo á las cosas que fueren destiladas por medio del calor, pero aun sin calor, como lo vemos en las cosas destiladas en forma de colador: eso es quando la mas pura, y sincera de alguna agua, ó zumo líquido fuere sacado, y separado de la parte mas gorda, y terrestre, por medio de un fieltro, ó paño, en forma de manga puntiaguda, ú de vaso de tierra no conocida, ó vaso hecho de madera de yedra, ú de haya.

Diversos calores para destilar.

Destílanse tambien algunas veces de la materia sin calor, mas presto con frio; eso es quando las cosas, que quieren destilar, son puestas en lugares frios, y húmedos, como está dicho arriba del aceyte de tartar, de mirrha, ú de sangre de dragon, y otras. Sea como se quiera, no conviene que la Madre de Familias se ponga en todas esas diversidades de destilaciones: conténtese de aquella que se hace con calor, y aun de la agua; porque en quanto á aceyte destilado, no soy de parecer que ella se entrometa en algun modo en ello; verdad es, que conviene que ella tenga á la mano las diversidades de las calores, para acomodar aquel calor á la destilacion que la materia requiere; porque algunas veces requiere el calor del fuego claro, de carbon, del Sol, de ceniza, de arena menudita, de limaduras de hierro, ó de estiercol de aceytunas. Otros quieren calor de estiercol de caballeriza, ú de agua hirviendo, ú de vapor de agua hirviente, ú de vino hirviente, de cal viva, ú de alguna corteza, ú de otra cosa putrefacta.

Quatro grados de calor.

Para este efecto notareis curiosamente quatro grados de calor, de los quales el primero se llama tibio, así como es el agua medio cálida, ó el vapor de una agua hirviente, en la qual no hay ningun peligro de daño. El segundo, un poco mas cálido, lo menos que se pueda sufrir la mano sin lesion, el qual es el calor de la ceniza. El tercero grado, es mas cálido, el qual puede ofender. El quarto grado es tan vehemente, que á

gran-

grande pena se puede tolerar, qual es el calor de limadura de hierro. El primero grado es conveniente para la destilacion de las materias sutiles, y húmedas, como las flores. El segundo para la destilacion de cosas sutiles, y secas, como son las cosas odoríferas, como pimienta, canela, gengibre, y clavos. El tercero para la destilacion de las materias de substancia gruesa, y llena de zumo, como son muchas raices. El quarto no es propio, si no fuere para la destilacion de los metales, y minerales, como arsénico, alumbre, y otros semejantes. Este modo no se puede presentar en materia alguna á la Madre de Familias, porque no puede sacar el humor aquoso, y destilar agua limpia.

Tiempo de destilar.

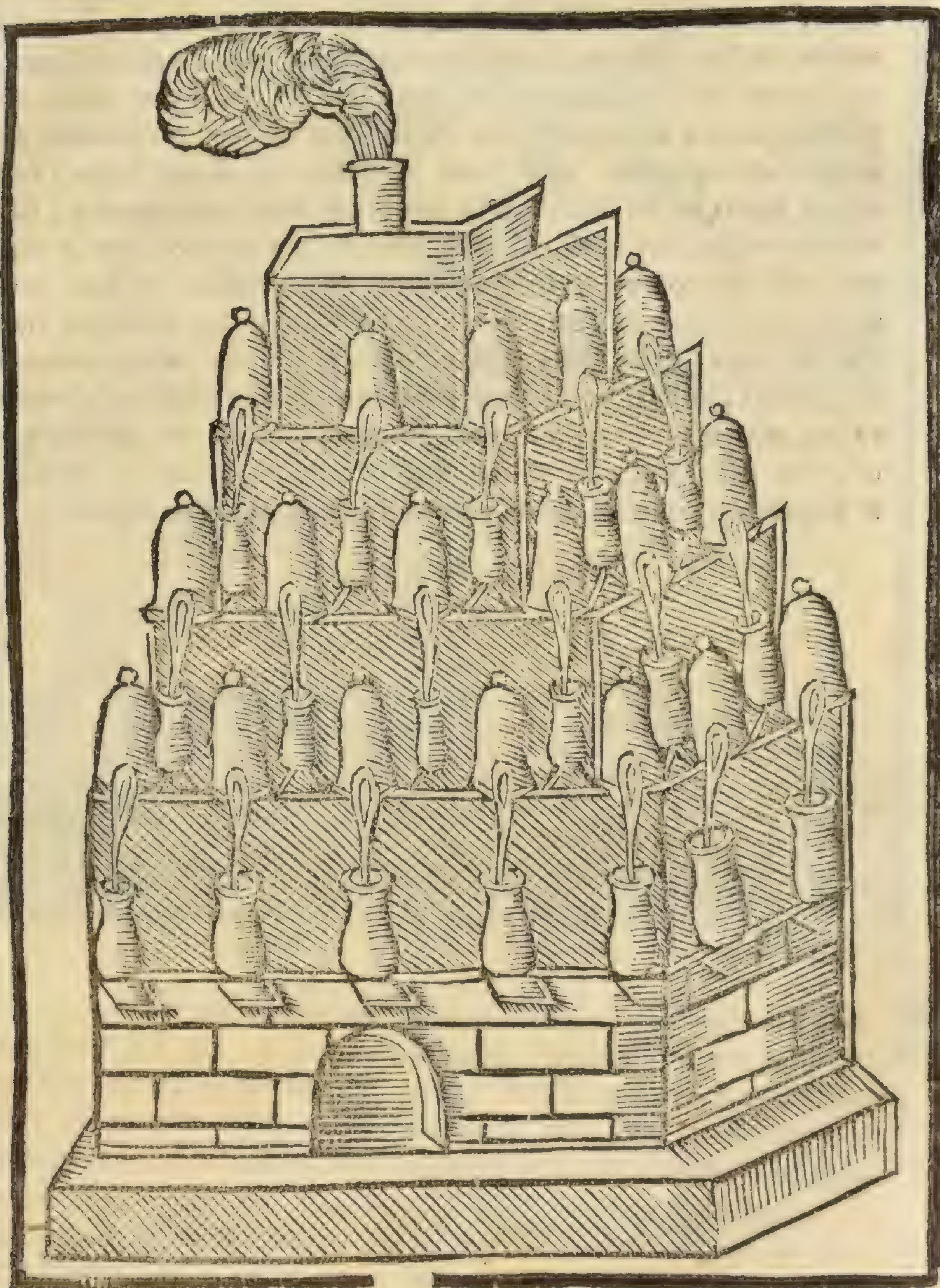
Las materias deben ser destiladas en el tiempo de su mejor disposicion, que es quando las raices, yerbas, flores, y simientes estan en su madurez: los animales, ó parte de ellos, quando fueren de mediocre edad, como se dirá en su lugar. Quanto en conocer la madurez de lás raices, yerbas, flores, simientes, y frutas, se os remite al primero Libro, donde se ha tratado largamente. Conviene todavía considerar por lo que muy á menudo acontece semejante necesidad, que es forzoso hacer destilacion de plantas secas, y entonces conviene calentarlas, ó ponerlas á molificar con algun licor, ú decoccion propia, segun la virtud de la semejante materia, para renovar aquella en algun modo su juventud, y darle algun humor, conforme aquella que se habia llevado de la tierra, como se dirá.

Quanto á la virtud de la agua destilada, es cosa clara, que aquella que fuere destilada por baño de María, es visto que tiene el gusto, olor, y otras calidades de la materia: no solamente tiene la virtud igualmente á la planta, y materia de que fuere destilada, pero aun es muy mas grata al gusto, y mas delectable á la vista, que no el zumo, ó la decoccion de aquella materia. Es verdad, que el agua destilada por Alambique de plomo, de estaño, ú de cobre, ú de otro metal, como se dirá abaxo, pierde la mejor, y mas sutil parte de la substancia de la materia de aquel, por lo que se exhala en ayre; y así no es de grande virtud, como las plantas. Sea como se quiera, la agua destilada es mas agradable al enfermo para su propio uso, y mas propia, y mejor para remedios oculares, y

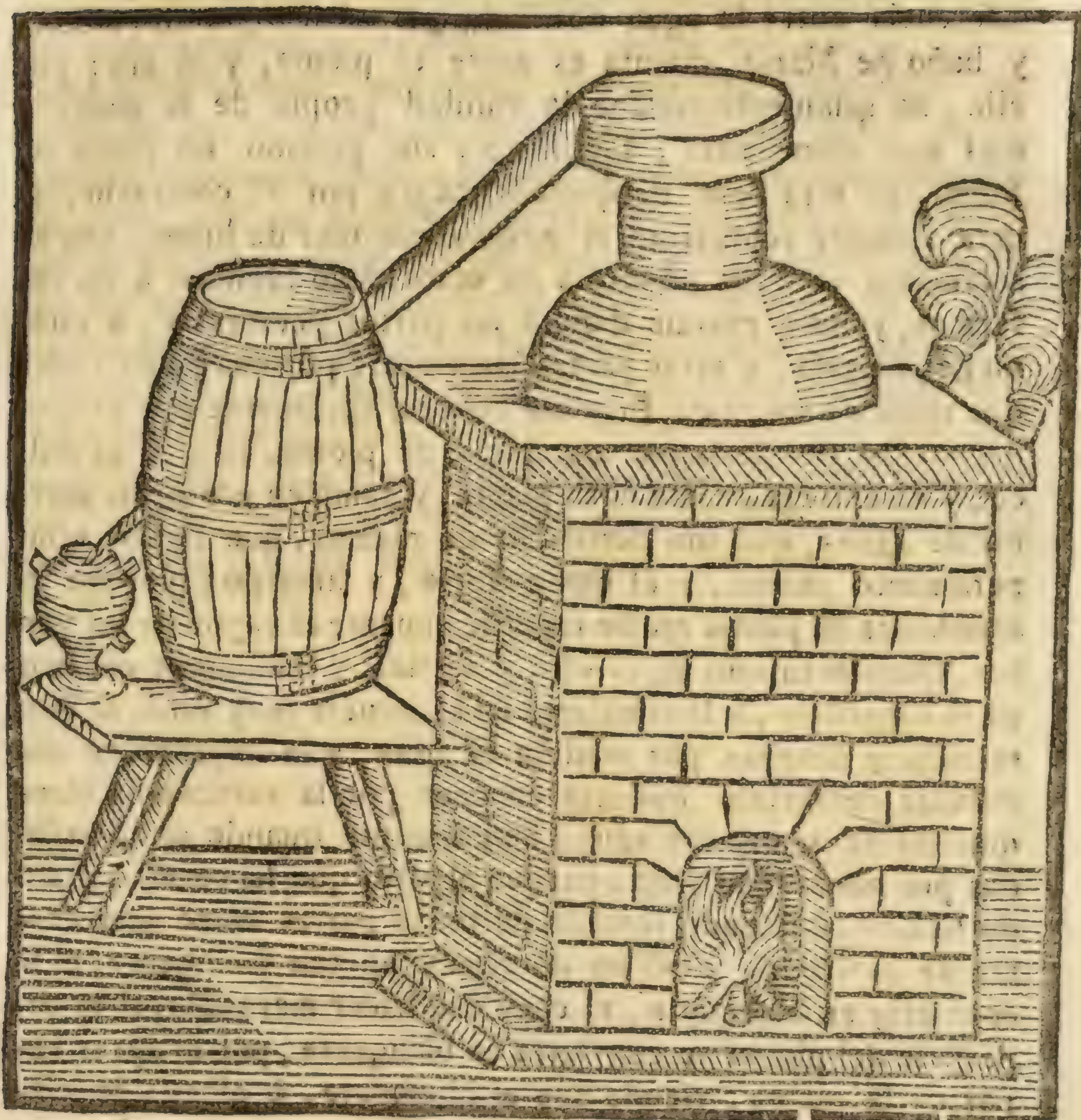
ha-

hacer confecciones en el corazon, y hígado, y para componer olores, y cosas odoríferas, tanto por lo que conviene para medicamentos, quanto para el decoro de la delicadeza del cuerpo, que no la decoccion, y zumo de plantas: por estas causas se debe mas curiosamente hacer la destilacion. La agua hecha á baño de María, principalmente aquella que fuere destilada al vapor de la agua hirviente, no es muy duradera, que apenas pasa un año; pero conviene renovarla cada un año por destilacion, ó circulacion, ó reiteracion con la materia nueva, puesta encima de la segunda la primera destilacion, ó á lo menos que se destile por fieltro, como se dirá abaxo.

Dos vasos son necesarios para la destilacion, que se llaman Alquitara, ó Alambique: el uno de los quales es propiamente llamado vaso continente, porque recibe, y contiene la materia que se quiere destilar: algunos lo llaman cuerpo, ó vaso corpulento: otros calabaza. El otro es vulgarmente dicho capitel, cabeza, ó capillo, ó campana, el qual sube, y junta el vapor, que se convierte en agua. Este vaso tiene algunas veces una canal en forma de narices, por la qual el agua se destila de gota en gota, y cae en una redoma, ú otro vaso semejante; otras veces sin pico, ó canal, y eso quando sale por circulacion. Estos instrumentos son muy diferentes en la forma, y figura, como tambien en la materia: verdad es, que el primero que se inventó era de plomo, semejante á una campana, que cubria otro vaso de cobre lleno de materia que se destilaba; y es cosa harto notoria á todos, y usada en todos los lugares, porque saca mayor cantidad de agua, que los otros: despues se ha inventado, y hallado otra manera de destilar agua, que es de menos gasto, y trabajo, y saca grande cantidad de agua, el qual son muchos vasos, cada uno cubierto con su capelo de plomo; y son calentados todos juntos de un solo fuego, encima un horno á manera de arco. La figura es la que se sigue.



Para que la agua destilada por Alambique, ó Alquitara de plomo, no retenga algun modo de olor, ni gusto, ni otras calidades de la materia, ni sientan, ú huelan á humo, ni al hedor de las plantas destiladas, de agror, ó amargor, ni acrimonia de las plantas, antes mas presto á una cierta dulzura, que como afirma Galeno, la agua que se cuela por caños de plomo, excita á menudo un fluxo disentérico, ó cámaras de sangre en aquellos, que usan el beber de dicha agua: por este respeto se ha hallado, é inventado otro instrumento, llamado vesica, del qual, el vaso inferior, y capelo, que lo cubre, son de cobre, todos puestos en un hornillo, el qual instrumento es propio, no tan solo para destilar aguardiente hecho de vino, ú de heces de vino, mas aun de todas maneras de plantas, infusas con buena cantidad de agua comun. Quanto en lo demas conviene, que el capelo tenga un grande pico, que pase por dentro de una cuba llena de agua, porque el vapor se condense, y se vuelva agua. Esta es su figura.



Los Médicos modernos han advertido, é imaginado otro modo mejor que el pasado, que es destilar el agua á baño de María, que es baño de agua hirviente, ó encima del vapor de aquella; porque es cosa certísima, que estas semejantes aguas son mejores, sin comparacion, para retener el atrahimiento, no tan solamente el olor, mas aun el gusto, y algunas otras calidades de aquella planta. El baño de la agua hirviente por su humedad, conserva mas las partes mas sutiles de las plantas; y por esta via se impide que no se exhale, como sucede en aquellas que son destiladas por fuego vio- *Baño de María.*

 len-

lento de leña, ú carbon, que es causa sola, que hay tanta diferencia entre la agua destilada por alambique de plomo, y baño de María, quanta es entre el plomo, y el oro; por ella, no solamente retiene la calidad propia de la materia, mas aun viene pura, limpísima, sin percibir un punto de humo, ni otra cosa de quemadura; y por el contrario, la otra siempre representa al gusto algun olor de humo, que no solamente provoca vómito á los sanos, sino tambien á los enfermos, y hace grande daño á las partes pectorales, ó estómago, hígado, y otras partes interiores, por una ruin calidad que toma de los vasos. Puédese conocer facilmente por el agua del axenjo, destilada por alambique de plomo, la qual es dulce, y no amarga, como es su planta, y tambien por otras suertes de aguas, que son destiladas de plantas, que tienen temperamento cálido, y el gusto agrio, y amargo; porque el alambique de plomo recibe superficialmente el vapor de las yerbas, que son cálidas en efecto, y virtud, y facilmente corrompe la superficie, y la convierte en blanquete muy sutil, la qual se mezcla despues por medida la agua, y la imprime en una dulzura desabrida. Puédese conocer por la sustinencia blanquísima de semejante agua; mayormente quando son destiladas por alambique viejo, porque el vaso que ha servido grande tiempo, habiendo tomado de todas partes como una costra de suciedad, y así no da alteracion tan facilmente, ni la convierte en blanquete, ni conviene hacer maravilla, si la superficie del plomo se convierte en blanquete, por el agrio vapor de la planta, viendo que el blanquete, ó albayalde claramente se hace de láminas de plomo, puesta encima el vapor del vinagre, como lo testifica Dioscórides; pero este accidente no sucede á la agua destilada á baño de María, porque se conoce manifiestamente al gusto, amargura, acrimonia, acedia, aspereza, ó dulzura, segun la calidad de aquella planta: eso viene por lo que el capelo del baño de María es de vidrio, y así no puede tomar de ninguna manera calidad extraña. En lo demas del agua destilada por el vaso que se llama vesica, que es hecho (como está dicho) de cobre, así el capelo, como el vaso corpulento, estañados por adentro, son muy mejores, y de mas virtud, que no aquellas cosas que fueren destiladas por alambique de plomo, porque el fuego del hornillo

llo no puede quemar, ni dar infeccion de humo, ni otra cosa á la materia, en el hervir aquella, y estar infusa en la agua. Ni menos retiene enteramente la virtud de aquella, por la mixtura de la agua, que ahoga, y entorpece la virtud de ella. Conviene dar el señorío de todas aquellas que fueren destiladas con duplicado vaso, ó encima del vapor de agua hirviente, que se llama baño de María, mayormente aquellas que son de facultad cálida. Verdad es que entre estas las mejores son aquellas que fueren destiladas en el vapor de la agua hirviente, que es poner el vaso que contiene la materia en la agua hirviente, porque la virtud sàlga menos ahogada, con todo que todas son muy buenas, que no veo otra cosa mas ruin en estas, sino que duran poco; pero en recompensa de eso, quando conviene, es mejor sean destiladas á menudo, por tenerlas buenas. Síguese la figura dicha.

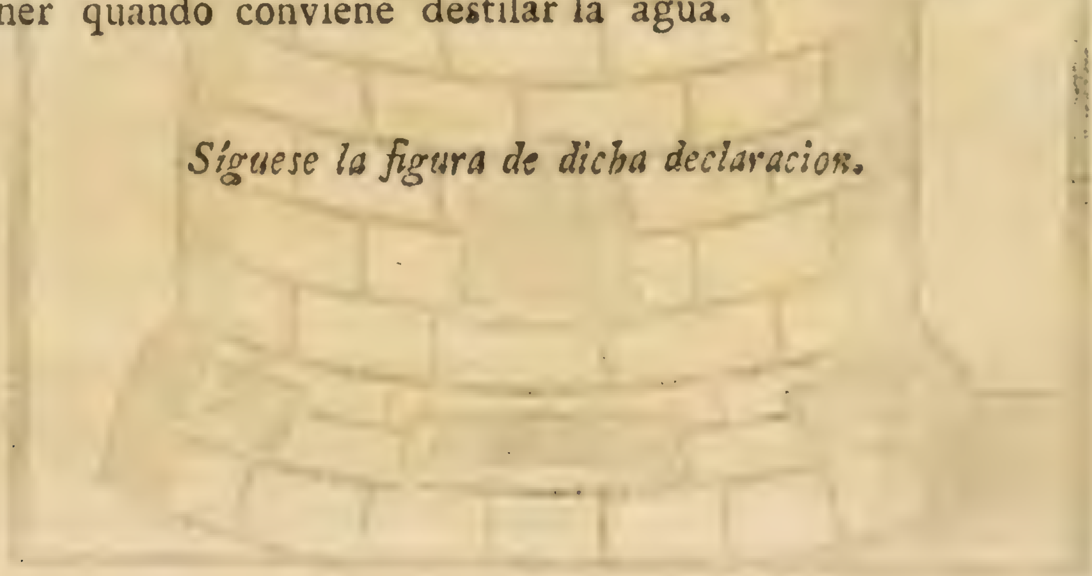


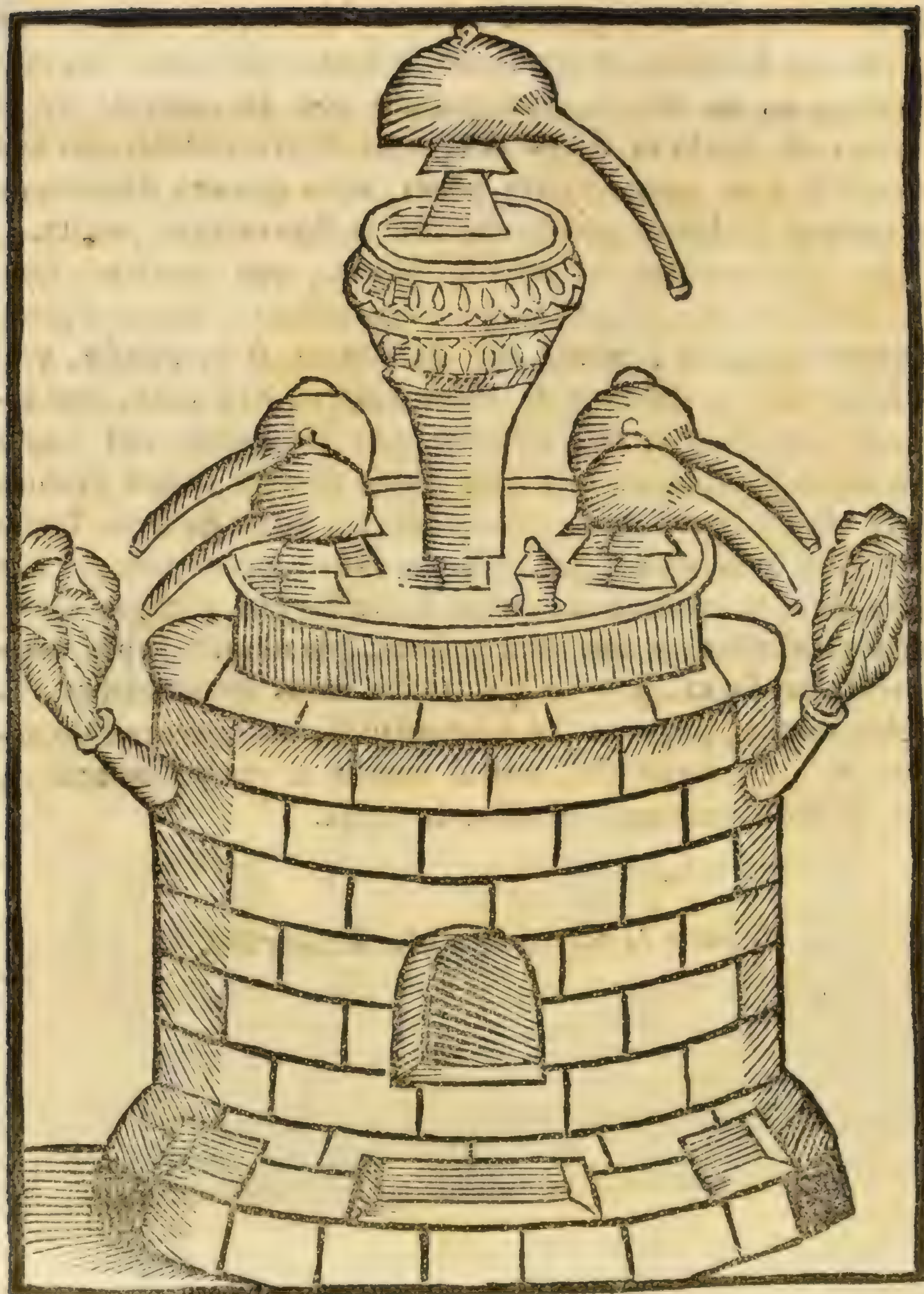


¶ Ahora, porque volvamos á nuestra tercera manera de instrumentos, que hemos nombrado baño de María con doble vaso, que son dos piezas, la una es vaso de cobre, á figura de caldera harto grande, y su cubierta, que se pone encima de un hornillo, y contiene la agua hirviente: el otro alambique es de cobre, incorporado con la cubierta de la caldera: el capelo es de estaño, ú de tierra cocida. En esta cubierta hay un agujero para poner agua quando disminuye, que todo lo dicho se puede ver con la figura aquí puesta.

Hay otra manera de baño de María, que contiene quatro alambiques, de los quales el vaso corpulento, que esté puesto dentro del baño, puede ser de vidrio, ú de estaño, y el capelo de vidrio. Ademas de estos quatro, hay otro, que sobrepuja á los demas, que es calentado solamente del vapor de la agua hirviente, que sale arriba por un cañon grande, y este da la mejor agua que todos los otros quatro. Todos estos vasos bien unidos, é incorporados, juntos son puestos encima de una caldera de cobre harto larga, y capaz en sí, y bien estañados, y tan bien unidos, que ningun vapor pueda exhalarse fuera, por lo que todos estos instrumentos estan bien juntos, pegados, y acomodados, que parecen un solo cuerpo, exceptuando, que el capelo se puede separar, y poner quando conviene destilar la agua.

Síguese la figura de dicha declaracion.





¶ Mas excelente baño de María vereis en la figura que se sigue. El vaso corpulento es de estaño, semejante á un grande canal, largo de tres pies, y muy ancho de abaxo, y un poco mas estrecho de arriba. El vientre de aquel puesto, y bañado dos grandes pies dentro del agua hirviendo, y la parte superior de ella fuera del baño un grande pie, por un agujero redondo, que hay en medio del cobertor de la caldera, donde está el baño de María. Encima de este vaso corpulento habrá puesto un alambique de estaño, cubierto, y ceñido de otro vaso de estaño muy mas largo, que recibe la agua fria, la qual se cuela por la fuente de cobre á otro vaso algo largo encima la columna; y este, para refrescar continuamente el alambique, á fin que los vapores, que de él son elevados, se condensen mucho mejor, y mas presto se conviertan en agua, por lo que es muy dificil que la agua contenida en el vaso, que abraza al alambique, no sea rescaldada con el tiempo del calor del alambique. Este vaso tiene una canal, por la qual se va la agua luego, abriendo la llavecita de la fuente, y se hinche de agua fria, que se cuela del vaso superior; pero esta no se pone así muy á menudo en la dicha agua caliente. Puédense disponer, que la que es en el vaso de encima la columna, cuele otra tanta agua fria dentro del dicho vaso, que rodea el alambique, tan cálida como pudiere salir, cerrando, y abriendo con la llave la fuente tantas veces como conviniere; y porque la caldera donde está el baño de María, esté siempre lleno dentro de una misma manera, la qual se disminuye por el vehemente, y continuo calor: en el hondo de la columna hay otro vaso lleno de agua muy cálida, que se viene á rendir dentro del baño, por una fuente, ó cañon, que se gobierna con su llave. Esta agua se calienta en su vaso con el mismo fuego del baño. Esta manera de baño de María, es propio para destilar mucha copia de agua, por causa de la agua fria que condensa, y luego convierte el vapor en agua.

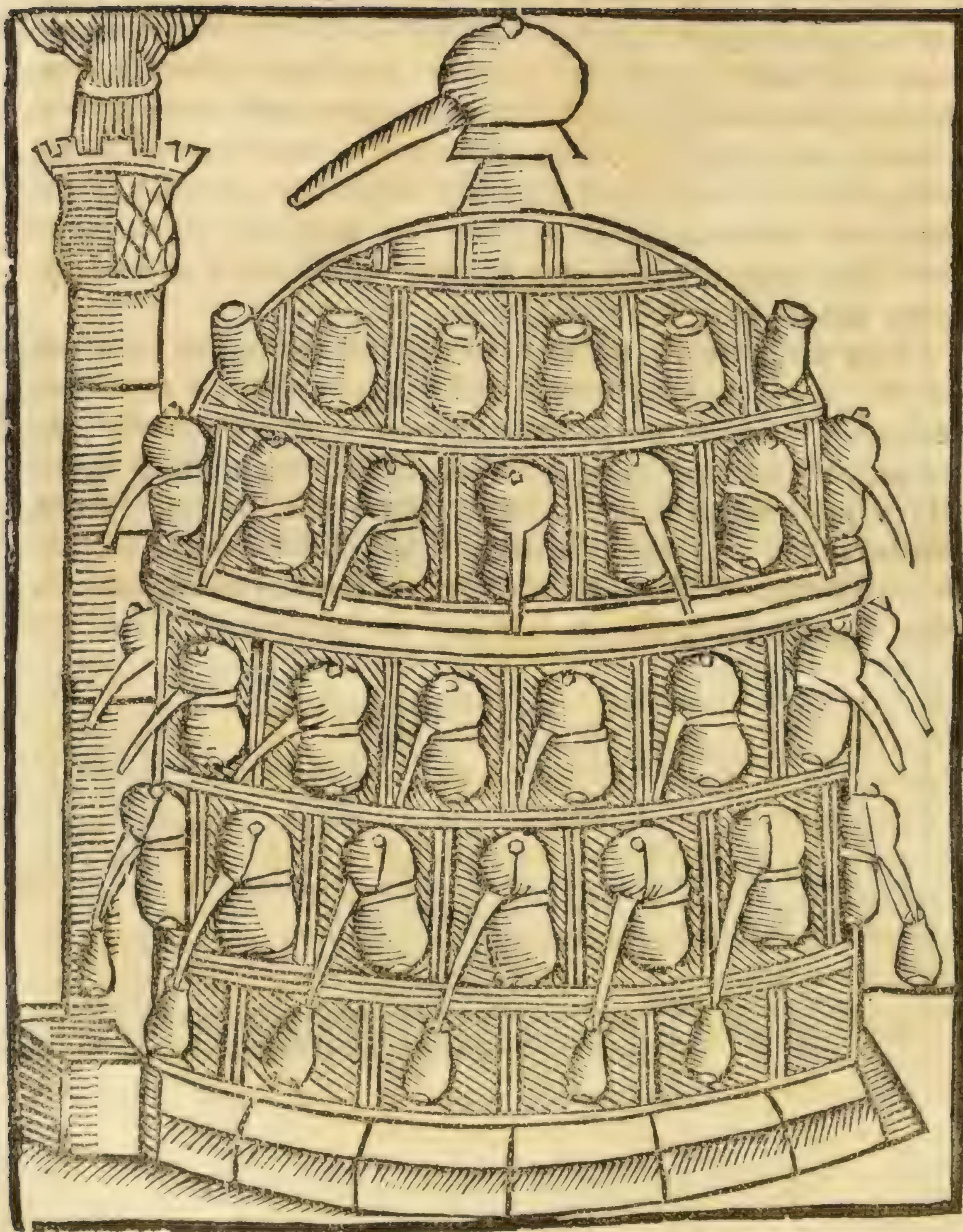
Baño de María muy excelente.

Síguese la figura de la sobredicha declaracion.



¶ De esta manera, que ahora se dirá, destilan las aguas en Venecia: Hacen un hornillo cóncavo, conforme abaxo vereis en su figura, el qual contiene muchos vasos de barro vidriados por adentro, semejantes á un orinal, bien enlodados de barro, cubiertos todos de una alquitara de vidrio, ú de barro cocido, el pico baxo en una redoma, atada con un hilo fuerte, para tomar el agua que se destilare. Este horno se calienta del modo, y manera que los Alemanes calientan sus estufas; y si acontece que el fuego sea demasiado, no conviene poner cosa ninguna dentro de los vasos, hasta que el calor se haya un tanto mitigado, para que las plantas, flores, y otras semejantes materias no se quemen: la boca del horno debe estar bien cerrada, para que el calor se conserve dentro, y pueda acudir á tantos vasos.

Para el gobierno de este horno son necesarios muchos criados, y que unos entiendan en el fuego, otros en poner las yerbas en los vasos corpulentos: de esa manera se puede sacar grande cantidad de agua, hasta cien libras en un dia natural; y las semejantes aguas son mejores que las que fueren destiladas por alambique de plomo, ú de otro metal, porque no tienen ningun vicio, ni infeccion de las que tienen los metales. Síguese la figura de la dicha declaracion.



Los otros instrumentos, ó vasos corpulentos, son unos vasos de cobre, ú de hierro, ú de otro metal, con el cuello largo, grueso, y estrecho, encima del qual hay un capelo asimismo de cobre, hecho en forma de pirámide, que sirve como una acequia de agua fria, porque el vapor sea mas presto, y con mejor calidad convertido en agua, y que la agua no retenga la calidad del fuego.

Algunos otros, en lugar de este cuello largo, y capelo, tienen una canal de hierro blanco, de hoja de lata, ú otro metal muy largo, y torcido como serpiente, que por eso se llama serpentina, que lo hacen de muchas piezas, que atraviesa por dentro de un vaso lleno de agua.

Hay muchos otros modos de instrumentos de destilar, de los quales no se tratará por ahora: de los que se ha hecho mencion, son los mas usados, y mas propios solamente para destilar agua, de la qual solo es nuestra intencion hablar ahora.

Los mejores capelos para destilar.

Para que la agua destilada tome la mayor parte de la esencia, y consistencia, y otras semejantes calidades del capelo, es bueno hacer eleccion de un buen capelo: los mejores son de vidrio, despues de tierra vidriada por dedentro, y por defuera: el tercero de estaño: el quarto de laton estañado: el quinto de cobre estañado; pero el de cobre, y de laton tienen estas incomodidades: la una que hacen volver la agua roxa, y medio quemada: la otra, que en el cobre, y laton hay una cierta calidad venenosa, mas que en algun otro de los metales: el de hierro sirve quando se ha de destilar alguna materia dificil de destilar, que se ha de aplicar exteriormente.

Gobierno del alambique.

Aquellos que no temen el gasto usan de vasos de oro, y plata; pero porque todos no tienen el poder igual, es mejor contentarse del vaso de vidrio, el qual, por ser fragil, conviene calentarlo lentamente, y con poco fuego, poniéndole al baño de María, ó encima el rescoldo en el fuego del hornillo, despues quando la destilacion hubiere acabado, lo ireis resfriando poco á poco, porque despues que el capelo estuviere separado del vaso corpulento, conviene cubrirlos todos juntos con un paño de cáñamo, que hubiere estado infuso con simiente, la qual se hace mas comunmente de claras de huevos, harina de habas, y un poquito de almástiga: el vaso que recibe el agua, llamado recipiente, sea una redoma de vidrio, que tenga el

cuello largo, en el qual debe entrar el pico del alambique; que tambien esté unido con el pico de la sobredicha simiente, porque la agua que destilare no se evapore demasiado, con todo que vemos algunas veces algunos en forma de orinales, y no llegan en alguna manera al pico del capelo.

Forma de los hornillos.

La forma de los hornillos para destilar la agua son diversos, tanto de la materia, quanto de la forma de los vasos: quanto á la materia, algunos son fabricados de vaso entero, y de tierra, otros de barro solo, otros de tierra argilosa sola: los mejores son hechos de simientes, de claras de huevos, tierra argilosa, y estiercol de bueyes: otros de barro amasado con estopa de cáñamo, estiercol de caballeriza, y nervios de buey: quanto á sus figuras, ellos responden, segun los vasos que se ponen; algunos son redondos, otros quadrados, otros realzados en forma de pirámide, otros á manera de arco, otros á manera de estufa: los semejantes hornos deben tener dos suelos, ó honduras, el uno mas abaxo para recibir la ceniza, el otro mas arriba, que contiene el carbon, ó leña encendida, y que esté hecho como unas parrillas rejado, porque escape la ceniza, y el fuego no se ahogue: puede tener una, ó mas bocas, para poder mas cómodamente quitar la ceniza, que no colase por el rejado.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE COMO CONVIENE PREPARAR las materias antes de la destilacion, con los preceptos generales.

Modo de preparar las materias.

QUanto al hornillo, é instrumento de destilar el agua, no es suficiente que esté aparejado de la manera que está dicho; mas conviene aún que la materia esté preparada primero, antes que se ponga al alambique. Esta preparacion, que es una infusion, ó maceracion en algunos licores, no solamente para rendir la materia mas pronta, y facil en ser destilada; sino tambien para excitar de aquella mas zumo, y que conserve el olor, ó para que adquiera una nueva calidad, ó aumentarla en virtud, ó para otro fin, como se tratará particularmente. Verdad es, que esta preparacion no es necesaria á todas las materias, porque á algunas no conviene estar infusas, antes necesitan de disecarse, que molificarse, primero que se

se alambiquen, por causa de su grande humedad: otras se contentan de ser ligeramente tocadas de algun licor, como se ve en la destilacion de las rosas, y manzanillas secas, las quales solamente se rocian de agua comun: algunos las extienden encima de un paño toda la noche en el verano, en tiempo sereno, para que reciban el rocío; y despues que estan harto húmedas las destilan.

Nótense dos cosas en la infusion, &c.

Ahora en esta preparacion conviene observar diligentemente dos cosas: el tiempo de la infusion, y el licor, en el qual la materia debe ser infusa: el tiempo de la infusion debe ser medido, segun la diversidad de la materia; porque las duras, secas, ó íntegras, requieren mas larga infusion que las tiernas, ó recientes, ó picadas que producen, que las raices, y simientes quiere el tiempo doblado en la infusion, las hojas, y flores, y así consiguientemente simples: el licor de la qual debe ser la infusion semejante, que responda, no solamente á la calidad de la materia; esto es, que la materia cálida sea infusa con licor cálido, y la fria con frio; pero aun á la intencion que se tiene de la cosa que se destila, que es la causa sola de la diversidad del licor, en la qual se hace la infusion, y así son por la mayor parte la agua de la lluvia, de fuente, rosada, y las crudas, ú destiladas, zumo crudo, ú destilado, agua destilada, aguardiente, vinagre crudo, ú destilado, vino, orina cruda, ú destilada, leche cruda, ú destilada, sangre humana, de puerco, ú de bestia destilada, ó no destilada: por ese respeto, las materias que tienen poco zumo, la salvia, betónica, torongil, axenjo, ó que son muy odoríferas, como todas suertes de especies, yerbas, cortezas, y maderas, como la canela, quieren ser infusas con vino, para aumentar el zumo, y á las odoríferas conservar el olor, que se pueden facilmente evaporar por el fuego, por causa de su tenue substancia.

Las materias duras, como perlas, coral, cáscaras de huevos, cristal, esmeraldas, jacintos, y otras semejantes, se infunden cómodamente con vinagre crudo, ú destilado, ó con orina destilada, ó no destilada, y semejántes aguas no deben entrar en el cuerpo, sino solo aplicadas por defuera. Asimismo, para que qualquier agua sea muy apetitiva, se puede la materia infundir con vinagre crudo, ó destilado, como son las aguas que se destilan contra las piedras, ó arenas de los riñones, ó

ve-

vexiga, y para quitar la grande obstruccion del hígado, bazo, y madre. Quando querais que la agua retenga la mejor virtud en la materia, lo mejor es infundirse, que destilar con su zumo propio, ó con zumo de virtud conforme. Algunas veces se infunden las materias con sangre humana, ú de animales, ú de puerco, por aumentar la virtud en aquella, como el agua que se destila para romper la piedra de los riñones, ú de la vexiga, por haber recibido la infusion hecha primero con sangre de bestia: asimismo conviene hacer de la leche de cabra, en la qual se infunden las materias para la agua, que debe servir en molificar las úlceras de los riñones, ú de la vexiga.

Generalmente conviene advertir, que todas las infusiones se hacen con licor, que dé, y aumente la virtud de la materia; y antes de ponerlas en infusion, cortarlas, ó picarlas, poniendo algunas veces la docena parte de sal en las que son muy húmedas, como carne, sangre humana, ú de otro animal, para preservarla de corrupcion, y hacerla separar del humor que se destilará.

Advertencias.

¶ Despues que la materia fuere preparada del modo que está dicho, no queda mas que ponerla en el alambique, y observar algunas reglas universales, para bien conducir la obra, que son las que se siguen: primero tener principalmente cuidado, que el hornillo esté en parte donde no pueda hacer daño, por respecto del incendio.

Quando destiláreis azogue, ú otras cosas semejantes, las quales tienen una malignidad venenosa, durante la destilacion, no os llegueis á ella, porque el humo que aspira de la cosa maligna, concria perlesía, ó úlceras en los lomos, ó bullicio de memoria, y muchas veces muertes subitaneas, como se ve por experiencia de aquellos que caban el plomo, y lo hunden.

Si haceis la destilacion en vaso de vidrio, conviene tomarlo que sea bien cocido, sin grietas, ni nudos, y que sea igual por todas partes, grueso, y que sea probado.

El carbon esté bien encendido, y medio quemado, antes de poner la materia al alambique, para que el humo, ú otra malignidad del carbon se haya exhalado.

Entre el alambique, y el horno pondreis alguna poca de ceniza, ó arena menudita, porque el carbon no inficione el agua con el humo maligno.

El

El fuego que no sea violento al principio, así por la conservacion del vaso, como tambien porque la materia recibe el calor igualmente: el calor se puede aumentar poco á poco hasta el tercer grado, porque así conviene.

No conviene poner en el alambique demasiada cantidad de materia, porque las partes superiores no darian cosa, y aquella quedaria en tierra, y así es muy mejor ponerla á menudo, y de esta manera la agua se destilará con mas abundancia.

La agua del baño de María debe ser mas caliente de aquella que la mano la pueda tolerar; con todo, que muy á menudo se han de destilar al baño de María las materias: para la destilacion de las quales acontece, que el agua del baño de María no da tan vehemente calor, y así pondreis por el medio arena menudita, para aumentar el calor á la agua.

Mas á menudo se destila la agua al calor de la ceniza, ú de arena, ú de limadura, ú de hierro polvorizado, y así conviene rodear el vaso corpulento del alambique, ó sea de vidrio, ú de cobre, ú de otra materia, de ceniza menudita, ú de arena, ó limadura de hierro bien polvorizada; de modo, y manera, que esta ceniza sobrepuje la materia que se ha de destilar, un grande medio pie: la ceniza sea puesta en la parte superior del hornillo, ú dentro de una caldera puesta encima del hornillo, y rescoldo de fuego de carbon, que sé hará debaxo del dicho hornillo: la agua destilada de este modo, y manera, es duradera mas largo tiempo, que aquellas que fueren destiladas al baño de María: quanto en lo demas son ambas iguales en virtud.

Para las manchas de los ojos.

Si no teneis comodidad en destilar por alambique, y quereis destilar algun zumo, ó licor, lo hareis hervir en algun vaso, y encima de este vaso pondreis un vidrio, y el humo de esto se convierte en vapor, el qual despues se convierte en agua: de esta manera el vinagre se vuelve facilmente en agua, la qual es muy util para las manchas, y máculas de los ojos; mayormente si en la destilacion del vinagre blanco hierven algunos pimpollos de ruda.

Las materias cálidas, por ser eficaces, requieren ser destiladas tres, ó quatro veces; pero las frias, como son las rosas, basta una sola destilacion, que en este modo salen harto frias, porque la fuerza del fuego da actividad á la cosa.

Quan-

Quando quisiereis destilar tres, ó quatro veces una agua, conviene en cada una de las destilaciones disminuir el calor medio grado, y despues un grado, y así conseqüentemente, hasta llegar al fin del primer grado arriba dicho, llamado tibio. La razon es, porque siendo la materia afligida de poco en poco por cada destilacion, no quiere tanto calor al fin como en el principio, que es mas gruesa, y densa; y si se hace de otra manera, es quando se ha de sacar la quinta esencia de alguna cosa, porque entonces se debe aumentar mas el calor de vez en vez.

En todas las destilaciones de las aguas conviene diligentemente separar, y poner á parte la flema, que es el humor mas grueso, mas denso, y mas aquoso; y por eso conviene estar advertido de la materia que se destila, porque la flema algunas veces es la primera que sale, y otras veces la última en la destilacion, como en la destilacion del aguardiente, que queda la última, aunque esté destilada muchas veces

En la destilacion de la mayor parte de las otras cosas, es la primera, como en el vinagre, miel, y otras cosas semejantes. Puédese conocer con el gusto de la primera agua, y de la última destilada.

Débese hacer juicio, quando la destilacion estuviere en buen estado, que es quando de gota en gota de las que caen, y destilan, se puede contar hasta doce; y de eso se puede hacer juicio de la fuerza del fuego, queriendo que la agua tenga el olor, y gusto, ú otra calidad de la cosa, como es de miel, canela, alcánfora, almizcle, ú otras semejantes materias odoríferas, ó para dar algun olor en aquella que no la tiene, ó para dar buen olor en aquella que la tiene ruin, como se dirá presto de la agua destilada de estiercol humano, será bien ungir el capelo con esta materia, ó poner alguna de estas dentro de un nudo de lienzo pequeño, y ponerlo dentro de la extremidad del pico del capelo, porque el agua destilando por esta materia, no tome el olor, ú otra calidad.

Para que el agua destilada por la fuerza de fuego no retenga siempre alguna impresion de calor, luego despues de la destilacion será mejor tener algun tiempo la boca, ó vaso descubierto, adonde se querrán conservar, teniendo miramiento á que la olor, y mucha parte de la fuerza de aquella no se eva-

po-

pore; y por mas seguro poner aquel vaso en algun lugar frio, ó en arena húmeda, para que disminuya en aquella el grande calor. Conviene notar, que la agua fria, que fuere destilada á baño de María, no ha de estár así descubierta, porque mas presto debe ser puesta al Sol dentro de un vaso de vidrio, y no lleno del todo, ó que dicho vaso se ponga por espacio de quarenta dias en arena cálida, porque la flema, y humor mas grueso se consuma.

Si la agua destilada fuere turbia, la clarificareis, poniendo dentro una, ó dos gotas de vinagre, por cada libra de agua. *Clarificar la agua turbia.*

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LAS AGUAS DESTILADAS de las yerbas, raices, cortezas, flores, frutas, licores en particular, y de sus virtudes.

DEbese hacer la destilacion del agenjo con el baño de María para sacar la agua, que retenga su olor, y gusto; y para que se haga mejor, no conviene así de fresco, sino que se haga un poco seco, y primeramente rociarlo con vino para destilarle al baño de María, ó encima el rescoldo, y de esta misma manera se hace la destilacion de la artemisa, acrimonia, acedera, y otras semejantes, observando las reglas generales arriba dichas; y asimismo se hace la destilacion de la vexicaria, que rompe las piedras, así de los riñones, como de la vexiga. *Carlos Esteban, y Juan Libaut, Médicos de Paris.*

La corteza exterior de las nueces comunes, separadas, ó no separadas de la nuez, se pueden destilar en el mes de Septiembre, y la agua que se saca, bebida poca cantidad, con la tercera parte de vinagre, es un singularísimo remedio contra la peste, si antes de beberla el hombre se sangra, y es tambien bonísima para gargarismo.

La agua destilada de las hojas del nogal en la fin del mes de Mayo, es singularísima para disecar, y cicatrizar las úlceras, lavándolas por la mañana, y tarde con paños bañados con ella.

La agua destilada del tomillo salsero, se hace la destilacion dexándole marchitar en un vaso de vidrio, y mezclándole un poco de sal, ó azucar, despues sacar la agua, la qual es excelen- *Secretos, y virtudes.*

tísima, y tiene estas virtudes, mezclando aguardiente, contra el veneno, y provoca el menstruo, y enjuga los ojos lagañosos.

La corteza interior del fresno, puesta en destilacion, da una agua singularísima contra la peste, bebiéndola con igual cantidad de aguardiente; esto es, tres onzas de cada una, principalmente reiterando esta bebida tres horas despues.

El hueso de la cereza negra, ó la carne sola destilada, saca una agua, que quita del todo el mal de corazon á los niños, luego que se les pone en la boca cerca de media onza.

La agua destilada de la corteza de ébulos, y de sauco, bebida á menudo, evaqua la agua del hidrópico.

Para hacer agua de betónica, conviene picar sus hojas, y ponerlas en infusion por algun tiempo con vino, y despues destilarlas, la qual es singularísima para las aflicciones de la cabeza, riñones, y vexiga.

La agua del torongil, y de la salvia, se destilan de la misma manera. La agua del torongil conforta el mal de corazon, hace buena memoria, quita el dolor de los dientes, rompe las arenas, sana la hidropesía, preserva del veneno, y es buena para aquellos que han tragado alguna araña, si luego despues beben de dicha agua.

Para destilar agua de la genciana, tomareis quatro libras de raices frescas, ó poco secas de la genciana, cortarlas menudas, é infundirlas con vino, ó rociarlas solo con vino, despues destilarlas. Esta agua es excelente contra la peste, y toda manera de veneno, y para piedras, tanto de los riñones, como de la vexiga, y para sanar las úlceras, y apostemas interiores.

Para destilar agua de pelitre, tomareis raices de pelitre frescas, ó secas, cortarlas menuditas, y hacerlas estár en infusion, con bonísimo vino, y destilarlas, y la agua es perfecta para quitar el dolor de los dientes, y muelas, y corroborar, y tenerlas limpias, gargarizando, ó enjuagando la boca á la mañana, ó quando quieran.

Para hacer agua de eufragia, tomareis flores, y hojas de eufragia, y destilarlas, y esta agua limpia la vista.

Secretos, y virtudes.

Asimismo se destila la nicociana, que es el tabaco, del qual se ha dicho largamente en el primer Libro, y tiene maravillosa virtud contra el cancro, fuego salvage, sarna, y hidropesía.

Asi-

Asimismo se destila de la betónica la agua, la qual es singularísima para sanar las llagas, sarna, y otras infecciones de la piel: el uso de esta agua es singularísimo para los lazarosos, ó leprosos, y para la calentura pestilencial, opilacion del hígado, del bazo, y úlceras de los lomos.

El agua del hisopo se debe destilar encima de la ceniza caliente, la qual es excelentísima para el dolor de los dientes, y para provocar el menstruo á las mugeres, y para la tós, y enfermedades de los lomos.

Agua de rábanos hareis, tomando rábanos enteros, y hareis destilar agua, y de la corteza solo sería mejor para hacer orinar, y provocar el sudor.

Hareis agua de hinojo, tomando sus raices, y hojas, y las hareis hervir con agua: despues ponerlas así calientes en un plato, y el licor que saldrá en el plato de encima, reservarle en una redoma, y de esta pondreis una gota, ú dos en el ojo por su enfermedad, y aflicciones de los ojos.

Agua de peregil hareis, tomando sus hojas, y picarlas en un mortero, y despues destilarlas, y la semejante agua limpia el estómago, y conforta los riñones.

De esta manera se destilan las aguas de apio, albahaca, buglosa, yerbabuena, manzanilla, flores de todos meses, cardo benedicto, celidonia, endivia, culantro de pozo, chicorias, ala, palomilla, retama, yedra, cola de caballo, malva, malvariscos, lirio blanco, orégano, peonía, lirio de agua, dormideras, vitriolo, pimpinela, llanten, verdolaga, poleo, ruda, romero, pastel, salvia, axedrea, escabiosa, doradilla, y yerba mora, siempreviva, hojas de sauce, tomillo salsero, verbasco, valeriana, verbena, flores, y hojas de hortigas, tanto de las que pican, como de las que no pican, y de muchas otras plantas, observando los preceptos generales arriba dichos.

Hareis agua de canela, tomando una libra de canela fria, y la cortareis ligeramente, y la pondreis por algun tiempo en infusion, con quatro libras de agua rosada destilada, y con media libra de buen vino blanco: despues lo pondreis todo en el alambique de vidrio á destilar encima la ceniza, ó baño de María: esta agua es buena contra todas enfermedades frias, principalmente de las de estómago, bazo, hígado, y nervios: provoca el menstruo, y la orina retenida, y retiene los vómi- *Virtudes.*

mitos, reprime la malignidad de todas suertes de veneno frio.

Agua rosada.

La agua rosada se destila de rosas frescas, ú de rosas secas, que son encarnadas: la manera de destilarlas es diversa, porque algunas veces se destilan por defluccion, teniendo abaxo, que se llama *per descensum*, de la misma manera, que se dirá en el Tratado de las Aguas, para afeytar los rostros, cabellos, y dientes. Algunas veces se destilan por insolacion, como se dirá en el mismo lugar, y algunas veces, y mas á menudo, y mejor al baño de María; y antes de hacer la destilacion, es bueno, si las rosas fueren secas, humedecerlas con el vapor de alguna agua hirviente, ó rociándolas. La agua destilada de rosas coloradas es mas cordial, y corroborante, así como aquella, que es hecha de rosas blancas, es mas refrigerante.

Cómo se destilan los licores, y qué cosa es licor.

Se ha tratado poco há, que la eficacia, y virtud singular de las cosas, que son destiladas, son casi divinas, y del entendimiento, y estudio de los hombres, que muy pocas cosas se hallan dotadas de alguna virtud, que no se sujeten á la destilacion; y en este lugar yo llamo licor á todas aquellas cosas, que tienen una consistencia líquida, sea zumo, sea humor, sea excremento, ú otra cosa semejante, fluible, como vino, vinagre, miel, orina, zumo de yerbas, ú de frutas: conviene pensar, que la agua que fuere destilada de zumo de yerbas, ú de frutas, es mejor que aquella que es destilada de la misma yerba, ó fruto.

Aguardiente destilado.

Como se destila el aguardiente: porque toda manera de vino sea á propósito para hacer aguardiente, conviene que no sea muy evaporado, ni corrompido, sino que sea lo mas delicado, y mejor, ora sea blanco, tinto, ó clarete. Tomareis del semejante vino cierta cantidad, segun la capacidad del vaso adonde habeis de hacer la destilacion, que llamamos vexica, hinchireislo de vino, hasta la tercera parte, cerca de la boca: despues lo cubrireis con su capelo, ó alambique del pico largo, el qual sea bien juntado, y cerrado con claras de huevos, incienso, y otras cosas, como está dicho arriba, porque ningun vapor pueda salir fuera; y hecho esto, lo destilareis con calor de agua caliente, que no hierva, ó con calor mediocre de ceniza, aumentándole continuamente poco á poco el calor; y advertir sobre todo, que el vino no venga á hervir; y para que tengais aguardiente buena, la podreis hacer destilar quatro, ó cinco

ve-

veces, porque quanto mas fuere destilada, tanto mejor saldrá, como está ya dicho. En la primera destilacion fuera harto sacar la décima parte, como es de diez redomas de vino, una redoma de aguardiente, poco mas, ó menos: la segunda, la mitad de la que habreis puesto, que será media redoma: la tercera, otra mitad, poco mas, ó menos; y así, quantas mas veces fuere destilada, habrá menos, pero valdrá mas; y así, la primera vez se debe poner grande cantidad de vino, ó tener muchos vasos: verdad es, que si la destilacion fuere bien hecha, la quarta destilacion dará la misma cantidad de agua, que se hubiere puesto, de la qual se debe contentar de no volverla mas á destilar, porque así preparada, es de grande trabajo, y gasto. En este ínterin conviene observar, que en todas las destilaciones se debe disminuir el calor un medio grado, y despues un grado, hasta reducirla en el primero grado, que habemos dicho tibio. Esta freqüentada destilacion sirve á quitarle la flema, que es el humor mas grueso, y aquoso, que queda en el hondo, y está acostumbrado á salir el último, despues que es bien digerida, por la freqüentacion de la destilacion: en lo demas se puede conocer, quando el aguardiente fuere destilada bastante, por estas señales: Si ella volviere á igual cantidad de agua, que no dexe ninguna señal de humedad en el hondo del vaso: si un paño bañado de ella, y encendido no se quema: si una gota de aceyte puesta dentro se va á el hondo: si una gota de dicha agua puesta en la palma de la mano, se consume, y se evapora presto. Conviene advertir, que el aguardiente algunas veces se destila de las heces del vino, y esta muchas veces no es menos buena; pero aun algunas veces es de mejor bondad, que aquella que se destila del vino: aunque aquella, que se saca del vino, es mas agradable al gusto, y de mejor olor. Los vasos para destilar aguardiente son diversos; esto es, en el baño de María, y la vexiga, y tambien se puede destilar en una caldera, ú olla de laton, ú de cobre, hecha á modo de caldera, cubierta de un cobertor, del qual nace una canal derecha, relevada arriba, y que vuelva en ángulo derecho, y pase por dentro de un grande vaso, ó cuba, llena de agua fria. Despues que el aguardiente fuere destilada, conviene ponerla por algun tiempo al Sol, porque de esta manera se pueden destilar todos los zumos, y licores, como orina, vinagre rosado, le-

Secretos.

leche, blancos, y hiemas de huevos, estiercol de vaca, ú de hombre. Las virtudes del aguardiente son infinitas, para librar á los apopléticos, y epilépticos de sus excesos, limpiar el veneno, conservar el vino que no se evapore, ni gaste, ni se enturbie: sana luego todas las pasiones frias, mata las lombrices, y mitiga el dolor de los dientes.

Destilacion del vinagre. Para la destilacion del vinagre conviene entender, que hay alguna diferencia con la destilacion del aguardiente, porque para el aguardiente es necesario que el vino sea de substancia, vaporoso, é igneo; y la mejor virtud de aquella se saca de la primera destilacion, que es el agua, que fué primero destilada, porque aquella que queda en el vaso, apenas tiene ser de agua, y es de poca virtud: al contrario, la primera agua del vinagre no siente en cosa, atento que es cosa mas terrestre, por la alteracion de la calidad, porque el vinagre no es otro, que un vino corrompido, hecho fuerte por putrefaccion, y así el verdadero agror, y virtud de ella, queda en aquello que queda en el dicho vaso, despues de haber sacado la primera agua: por eso parece que aquello que queda del vino despues de la destilacion, debe ser llamado flema; como aquello tambien, que es lo primero que se saca de la destilacion del vinagre, es la flema del vinagre. Para tener buen vinagre para destilar, despues de haberlo puesto en igual cantidad, como se ha dicho del vino para hacer aguardiente en el alambique, conviene destilar la flema, que es el humor aquoso, y ponerla en algun vaso separado: despues quando se sintiere en el gusto el agror verdadero, será bueno ponerla aparte para servicio de las infusiones: despues aumentar algun poco el fuego, y de esta manera continuareis la destilacion, hasta que el agua empiece á tomar color roxo, y en aquel punto la podreis poner aparte, para valeros de ella por medicina; pero en las cosas de metales, y corrosivas, que se destilan tercera vez, sienten á quemado, se llama la materia sanguinea del vinagre. El vinagre se destila acomodadamente con el mismo vaso que la agua rosada; esto es, encima la ceniza, ó arena caliente, mas presto que á baño de María. El vinagre destilado es bueno para resolver las cosas duras, como perlas, coral, cáscaras de huevos, cristal, y esmeraldas: el oro, y plata no pueden ser disueltos, ó fundidos por esta ocasion; porque quando los Alquimistas quieren destilar algun metal,

tal, ó piedra para sacar el aceyte, son solícitos en disolver aquella materia en vinagre, ó harina destilada.

La agua salada, ú de mar la volvereis dulce, tomando una olla llena de agua salada, y la hareis hervir en el fuego, despues la destilareis por alambique, como la agua rosada, y la sal quedará en el hondo. De esta misma manera podeis saber las aguas por qué minerales pasan, porque asimismo el mineral quedará en el hondo del alambique, haciéndola hervir primero, y despues destilarla. *Secretos, y virtudes.*

El modo de destilar la miel es este: Despues que la miel es bien purificada, la pondreis en poca cantidad en el alambique, y destilarla á baño de María, con calor tibio: la agua que saliere primera, es la flema, y se debe observar á parte para dar color, y hacer crecer la barba, y cabellos, y despues aumentar un poco mas el calor, y saldrá una agua citrina como el oro, la qual podreis conservar en otro vaso para molificar las llagas superficiales, como tambien las profundas; y continuando la dicha destilacion, saldrá otra agua colorada, y mas gruesa que la otra: entonces para hacerla mejor, fuera bueno mudar el calor de la agua en calor de la ceniza, ú de arena, y conviene que se entierre el alambique en medio de la ceniza, ú de la arena, hasta cerquita del orífice, que es entre el fuego, y el alambique, y sea de la grosura de tres dedos, aumentando el fuego mas que al principio, y de esta manera saldrá una agua mas viscosa que la otra, que se puede llamar aceyte de miel, y de esta manera se puede destilar la terbentina, y otros semejantes licores crasos, y viscosos.

Para destilar la sangre de cabron, tomareis la sangre de un cabron tierno, y bien apacentado, no la sangre que saliere primero, ni la última, sino la de en medio: despues que fuere degollado, la dexareis reposar algun tiempo, y sacareis la agua que hará, y pondreis la décima, ú duodécima parte de sal, y la dexareis así mucho tiempo: hecho esto, la pondreis en un vaso bien cerrado, el qual enterrareis con estiercol de caballo por espacio de quarenta dias: despues destilarla muchas veces, quitando siempre la agua de la infundacion, que se haya hecho: á la quarta, ó quinta destilacion, tendreis una agua maravillosa; la qual será mejor, si despues de la destilacion la poneis con estiercol de caballo por quarenta dias: la dicha

agua es singularísima para romper la piedra.

Secretos, y virtudes.

La leche se destila de la misma manera que el aguardiente. Dicen, que en el Pais, ó Provincia de Tartaria, la leche destilada emborracha: conviene, que la semejante leche sea gorda, como es la leche de jumenta. Algunos Médicos dicen, que la leche destilada es buena contra la ictericia, ó amarillez, y tambien contra la calentura quartana, destilada con igual cantidad de vino. Muchas veces se destila la leche de cabra para servir, y limpiar las úlceras de los riñones, y de la vexiga.

El estiercol humano se destila con alambique de vidrio, de la misma manera que el aguardiente; y la agua que se destila, debe ser del estiercol de hombre de pelo roxo. Porque la semejante agua será simple, sin ninguna mixtura de mal olor, que destilada puede tener de semejante excremento, será bueno se le exprima algun buen olor, poniendo en el pico del alambique del capelo un pequeño grano de almizcle con un pañito de lienzo, ó ungir la parte superior del capelo con almizcle, ú otra cosa odorífera.

Esta agua tiene virtud para sanar las cicatrices de las úlceras profundas, y viejas, dificiles de sanar, y para quitar las manchas de los ojos; y tomada por dentro, libra del mal de corazon, de la piedra de los riñones, y vexiga, de la hidropesía, y de aquellos que fueren mordidos de perro rabioso, y de otros animales venenosos.

Puédese destilar el estiercol de vaca, y de palomas, la qual agua es buena para disminuir las piedras.

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS PARA DESTILAR LOS ANIMALES, y partes de ellos, y los restaurativos.

La destilacion del cuerpo de un animal.

PAra destilar el cuerpo de algun animal, conviene primero ahogarlo, porque no salga sangre: despues quitarle toda la gordura, y la piel: despues cortar la carne á pedazos menuditos, y ponerle encima la décima, ú duodécima parte de sal, y así destilarle á baño de María, ó en el rescoldo, segun el modo, y manera de las rosas. La cigüeña, que aun no haya volado, se destila, quitándola primeramente las entrañas, y hin-

hinchirla de una onza de alcánfora, y una drachma de ambar, y despues destiladla; y el agua que saldrá es excelentísima para hacer unciones, y fomentaciones á la perlesía, y convulsiones.

De esa misma manera se hace la destilacion de picaraza, ranas, caracoles, hormigas, el hígado, y lomos de ternera, zorra, y otros animales semejantes.

La carne de los animales se destila, cortando la carne á pedazos menuditos, y mezclando en ella la décima parte de sal; despues ponedla en un vaso en forma de calabaza, bien cerrado, el qual pondreis en tierra cubierto, ó por lo menos rodeado de cal viva, y estiercol de caballo medio marchito por espacio de un mes, para que sea digerida; y durante este tiempo rociareis á menudo dicha cal viva, y estiercol con agua tibia, para excitar el calor, y renovareis la cal viva, y estiercol tres, ó quatro veces á la semana; porque conviene advertir, que por faltarle el calor, la carne se puede corromper, en lugar de consumirse; despues que fuere suficientemente consumida, lo que se conocerá con la separacion que hará de la mas gruesa materia, y de la mas sutil, sacando el vaso de tierra, pondreis el capelo con el pico bien enlodado, y se destila la materia al baño de María muchas veces, volviendo á poner la agua destilada en la fundacion: despues de la quinta destilacion conservareis el agua, y habrá ganado en sí una quinta esencia.

Los huevos, así las claras, como las yemas, se destilan de la misma manera, y sus aguas destiladas son mas que restaurativas, y tienen una virtud en dar substancia en el cuerpo, y miembros, como la carne es verdadero comer.

Para hacer restaurativos.

Prepáranse los restaurativos en diversos modos: el mas usado, y mejor es este: Tomareis carne de ternera, de carnero, ú de cabrito, y la cortareis tan menudita, como fuere posible, ó tomareis los blancos de capones, pollos, ó gallina gorda, bien carnosos, y cortadles menuditamente; y añadireis pies de ternera, piezas de oro, y mas presto láminas de oro muy sutiles, y lo pondreis todo en el alambique de vidrio, bien enlodado, con cola hecha de harina, claras de huevos, y un poquito de almástiga; y pondreis dentro de este alambique medio puñado de hordio para dar gracia á la destilacion, y para mitigar algun poco el calor que el fuego le

da;

dá; y tambien un puñado de rosas secas, y frescas, que primeramente hayan estado infusas con zumo de granadas, ó con agua rosada, y un poco de canela, puesto todo en el alambique; y encima de todo esparcireis un poco de polvo de electuario de margariton frio, y un poquito de culantro preparado, y sutilmente polvorizado para disolver la ventosidad; y queriendo hacer este restaurativo medicinal, se pueden añadir cosas, que pueden servir para la enfermedad, y afecciones urgentes, como son raices, y yerbas capitales, por las afecciones de cabeza, como son betónica, poleo, esticados, orégano, salvia, y otras semejantes; y para las afecciones de los riñones, raices, y plantas propias para romper las piedras: para el mal de corazon, simiente de peonía, corteza de encina: para la calentura quartana, polipodio, escolopendra, y raices de tamariz: para las afecciones venereas, raices de genciana, de ala, palo santo, y asimismo de las otras. Paréceme que fuera mejor en no mezclar los polvos cordiales con las otras materias, por lo que la virtud de aquellas es tenue, sutil, y muy olorosa, porque no se evaporase, ó exhalase por el ardor del fuego, y fuera mejor colar la destilacion con un paño muy limpio, dentro del qual estén los polvos cordiales: puédese tambien añadir cantidad de triaca, y algunas conservas, segun las ocasiones acontecen; así puesta la materia, se hará la destilacion por alambique de vidrio, bien enlodado, como está dicho, y puesto al baño de María, ó encima de ceniza, ó arena cálida, porque de esta manera la destilacion traherá menos del calor del fuego: fuera bueno, antes que la carne sea puesta en el alambique, que haya hervido un poquito en una olla de barro nueva, para quitarla el mas grueso excremento: conviene tambien tener acuerdo, que quando se quisiere poner el oro en esta destilacion, que sea en hojas, ó láminas de oro sutiles, y no pedazos enteros; porque el oro entero, por su solididad, no se consume, sino poquísimo, y con trabajo: estos reservativos se llaman divinos, y se deben dar al enfermo un poco tibios.

Otro restaurativo.

Otro modo de restaurativos hareis, haciendo hervir un capon, ó otra semejante ave, entera, con borrajas, buglosa, endivia, lechuga, ó otras semejantes yerbas, que fueren á propósito para la enfermedad; y despues que habrán hervido hasta ser

ser deshechas, tomareis el caldo, y lo pondreis en el alambique: despues pondreis dentro carne cruda de perdiz, ó pollo, ó otras semejantes aves, hechas pedazos pequeñitos, y otras materias, que conocereis ser necesarias á la presente enfermedad, como conserva de rosas, buglosa, uvas damascenas, polvos de electuario de piedras, aromático rosado, y cosas semejantes; despues haced vuestra destilacion del modo arriba dicho.

Algunos hacen restaurativos de carne de capon de los mas viejos que pueden hallar, y los ahogan, y no les quitan la pluma con agua cálida, sino de pluma en pluma; y les quitan las entrañas, y las cortan menudo, ajustándoles flores de conserva de buglosa, borrajas, uvas de damasco, hordio entero, y limpio, simiente de culantro, perlas, polvos de electuario, diacitron, ú de otros semejantes, hojas de oro, y lo destilareis todo junto, y lo hareis tomar para el uso de los enfermos, y á las mugeres, que están de parto, y á los viejos.

Hareis otra manera de restaurativos, mas presto hechos, y con menos gasto, y trabajo: cortad la carne del modo que se ha dicho arriba, y ponedla dentro de una redoma grande de vidrio, y que todos los pedacitos de la carne estén pasados por un hilo doble, y que los dos cabos del hilo salgan fuera de la redoma, la qual debe ser bien cerrada, con un paño templado con harina de hordio, y claras de huevos: despues pondreis esta redoma dentro de una caldera llena de agua, que hierva con fuego lento por espacio de quatro horas, poco mas, ó menos, hasta que una buena parte de la carne se haya convertido en humor: hareis que la redoma esté en el agua hasta el cuello, y no llegue al suelo de la caldera, ni en los lados, porque meneándose, no se rompiese: pasadas dichas quatro horas, ireis disminuyendo el fuego poco á poco, para que la redoma venga á refriarse ligeramente; porque si se quitase de la agua así caliente, se romperia luego: despues abrireis la redoma con agua tibia, si de otra manera no podeis, y sacareis el hilo, y la carne diestramente, de manera, que la agua quede sola, y la colareis á modo de vino hipocrás, aromatizándola despues con azucar, y canela, para dar á comer á los enfermos.

Segun esta forma, y manera podeis hacer restaurativos tales.

les, y semejantes, como os diere gusto; mas, ó menos caros, ó menos delicados, y agradecidos; mas, ó menos medicinales, como la ocasion requiera, y pida.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS compuestas, de sus virtudes, y de las aguas olorosas.

Aguas compuestas. Carlos Esteban, y Juan Libaut, Médicos de Paris.

LAS aguas destiladas, no solamente de una sola, ó simple planta, licores, y otras materias, pero aun de muchas mezclas juntas, se llaman aguas compuestas, y estas aun son de tres maneras: las unas son medicinales, las otras son olorosas, y las otras sirven al decoro, y ornamento del cuerpo. Primeramente se tratará de las aguas compuestas medicinales: Tomareis salvia, y poleo iguales partes, picadlas en un almirez, y destiladlas: esta agua quita el mal de corazon, y mitiga la gota fria, bebida con un poco de castoreo.

Virtudes de aguas compuestas.

Tomareis nabos domésticos, ó silvestres, ú de todas dos maneras, raiz de peregil, simiente de anis: ponedlo todo en infusion con vino blanco, ó vinagre, y destiladlo; y esta agua es buena contra las arenas.

Hareis otra agua compuesta, tomando partes iguales de las raices, y hojas de la yerba Angélica, que en Latin se llama *Smirnium*, y de las flores de espicanardi; y puesto en infusion con vino, y despues destilado, sacará una agua excelentísima contra el mal de corazon, bebiendo dos, ó tres cucharadas.

Otra agua hareis compuesta, tomando en el principio de Mayo las hojas de celidonia, verbena, ruda, hinojo, picado todo, cada cosa aparte, y sacad tres onzas de zumo de cada una de ellas, el qual despues mezclareis todo junto, y añadireis algunas rosas, que aun no estén abiertas, y tres onzas de azucar piedra, quatro onzas de buena tutía, y otro tanto de sangre de dragon; y destilado todo por alambique, su agua aquieta los arreboles, y manchas de los ojos.

Tomareis la agua, que se destila de la vid, ú de los sarmientos á la Primavera, despues de podada, con igual cantidad de

de miel; y esta agua sana los corrimientos, calenturas, y arreboles de los ojos.

Otra composicion de agua hareis, tomando tres partes de rosas, hinojo, y ruda una parte, y cortadlo menudo, y mezcladlo, y hareis que la agua, que se destilará, caiga en un vaso, en el qual haya un manojo de la dicha yerba: esta agua conserva la vista.

Agua de eufrasia hareis con celidonia, hinojo, ruda, verbena, rosas coloradas, de cada cosa media libra, clavos, pimienta larga, de cada uno dos onzas, destilado todo con alambique de vidrio.

Hareis otra agua compuesta, tomando aguardiente de vino blanco, y agua destilada de romero, y salvia, de cada cosa cinco libras, azucar dos libras, puesto en infusion con dichas aguas por espacio de ocho dias, salvia, y flores de romero, de cada uno dos onzas, pasadle, y coladle, y conservareis dicha agua para sanar las fistolas de los ojos.

Secretos, y virtudes.

Hareis agua de triaca en esta forma: Tomareis triaca, y del espíritu del vinagre iguales cantidades, y lo destilareis con alambique de vidrio, y la agua, que saldrá, es singularísima para poner á las úlceras de la boca, mayormente mezclando un poco de bolo arménico.

Otra agua compuesta hareis, tomando zumo de saxîfrago dos libras, zumo de madre silva, de peregil, anis, corazoncillo menor, de cada una media libra, vinagre blanco ocho onzas, destiladlo todo; y esta agua bebida por la mañana, disminuye las piedras.

Agua de golondrinas hareis, tomando golondrinas, y secadlas al horno, y haced polvos de ellas, y las mezclareis con un poco de castoreo, y un poco de vinagre, y destiladlo todo: esta agua sana el mal de corazon, bebida quatro mañanas.

Hareis agua compuesta, tomando de las yerbas cola de caballo, llanten, rosas coloradas, simiente de vexicaria, raices de malvariscos, regaliza, una onza de cada cosa, bolo arménico media onza, simiente de calabazas, y de pepinos, de cada una tres drachmas, simiente de dormideras blancas seis drachmas, simiente de membrillos media onza: hareis que esté todo en infusion con leche de cabras por espacio de dos dias:

des-

despues destiladlo todo, y esta agua sirve para las úlceras de los riñones, y de la vexiga, bebiendo de ella quatro onzas tibia por la mañana.

Otra agua compuesta hareis, tomando lirio azul, hisopo, agenjos, partes iguales, picadlo todo, y dexadlo así por espacio de algun tiempo, y despues destiladle; y esta provoca el menstruo á las mugeres, y mata las lombrices á los niños.

Para hacer otra agua compuesta, tomareis simiente de pimpinela, peregil, apio, hojas, y raices de corazoncillo, y ala, iguales partes, picadlo todo junto, y añadireis una onza de sangre de dragon, y un poco de vinagre bueno, dexadlo que esté por algun tiempo todo en infusion, y despues lo destilareis: esta agua tiene una virtud maravillosa contra las arenas, y piedras.

Secretos, y virtudes.

Agua singular para los ojos: Tomad celidonia, verbena, betónica, eufragia, ruda, hinojo, todo fresco, dos manojos de cada cosa, picadlo todo junto, rociándolo con media libra de vino blanco, y exprimireis el zumo, y lo pondreis en infusion con pimienta, gengibre polvorizado, de cada uno media onza, azufre tres dragmas, mirrha, aloe, sarzacolla, de cada cosa una onza, miel perfecta una libra: destilareis todo esto en un alambique de vidrio con fuego lento, y reservareis el agua para las manchas de los ojos.

Puédese tambien destilar agua purgativa, tanto simple, como compuesta, con aguardiente, ó vino, ó leche, ó agua destilada, ó decoccion conveniente; y las semejantes aguas tendrán semejante virtud, como el medicamento purgativo, y así se puede destilar el diacatholicon, diafinicon, la confeccion de hamech, el lectuario, el zumo de rosas: así destilareis el ruybarbo, el agarico, el vedegambre, la escamonea, y otros purgativos.

El modo, y manera de destilar el ruybarbo, es tomando una cantidad de ruybarbo, hasta libra y media, ó mas, ó menos: pondreislo en pedacitos, ó polvorizándolo groseramente, y encima del zumo de buglosa, ú de borrajas, de cada uno dos libras, para una libra de ruybarbo, y dexadlo todo en infusion por espacio de veinte y quatro horas encima del rescoldo: despues destiladle con alambique de vidrio á baño de María. Esta destilacion es medicina purgativa, y para gen-

te

te delicada, que no pueden sentir el olor de la medicina.

Aguas de olor.

Las aguas olorosas sirven para lavar las manos, rostro, cabellos de la cabeza, y barba, y para que huelan bien los vestidos, guantes, y otras cosas semejantes. Agua de espicanardi hareis, tomando las flores de dicha yerba fresca, ó seca, y las pondreis en infusion con agua rosada, ó vino, ó aguardiente; despues ponedla á destilar: y será mas olorosa, haciendo secar dichas flores al Sol, dentro de un vaso de vidrio cerrado; despues poner el vino blanco sin hacer destilacion: y si quereis hacer luego agua, que tenga el olor de espicanardi, pondreis una gota, ú dos de aceyte de espicanardi en una cantidad de agua pura, y puesto todo junto en una redoma, ó frasco de vidrio, que tenga el cuello estrecho. Esta agua, aunque sea destilada, no dexa por eso de tener su virtud olorosa.

Hareis otra agua olorosa, tomando albahaca, yerba buena, mejorana, raices de lirio, hisopo, axedrea, salvia, torongil, espicanardi, romero, de cada cosa de estas media onza, tres, ó quatro naranjas hechas pedazos gruesos; y todo lo pondreis en infusion con suficiente cantidad de agua rosada, por espacio de tres dias, y lo destilareis á baño de María con fuego lento: hecha la destilacion, pondreis un escrúpulo de almizcle.

Agua de almizcle hareis, tomando rosas, que aun no estén abiertas, y de ellas tomareis solo hojas, y las pondreis dentro del alambique, y en el medio encima de ellas pondreis un grano de almizcle, y destiladlo todo así, y tendrá olor de almizcle.

Otra agua olorosa hareis, tomando de las flores antes que estén del todo abiertas, de espicanardi, quitados todos los capullos, dexando solo las flores, y de ellas hareis una cama dentro del alambique: despues pondreis rosas casi abiertas por encima, y una docena de clavos, y lo hareis destilar con fuego lento; y quando la destilacion fuere casi consumida, rociareis la materia con un poco de vino blanco muy bueno; y definida la destilacion, conservareis la agua en una redoma bien cerrada.

Aguas olorosas.

Hareis agua olorosa, llamada agua de damasco, tomando dos, ó tres manojos de rosas coloradas, flores de romero, y de espicanardi, de cada cosa un pequeño manojo, pimpollitos,

tos, ó cabos de tomillo salsero, flores de manzanilla, flores de salvia de la hoja chica, poleo, mejorana, de cada cosa un manojo: todo esto pondreis en infusion con vino blanco por espacio de veinte y quatro horas: despues ponedlo dentro de la alquitara, rociándole con buen vino blanco, y pondreis encima los polvos siguientes: onza y media de clavos electos, una onza de nueces moscadas, y haced de todo destilacion; y la agua, que saldrá, debe ser puesta en un vaso bien cerrado.

Hácese tambien agua muy olorosa, tomando mirrha clara, y fresca, y goma puesta á pedazos menuditos en infusion con zumo de rosas, seis veces tanto como de mirrha: la destilacion se debe hacer en el rescoldo con fuego lento, el qual aumentándose, vereis el aceyte encima del agua, y esa agua es de tanta virtud, que mezclada una gota de ella con cien gotas de agua comun, la vuelve odorífera.

Otra agua olorosa hareis, tomando un vaso de vidrio en forma de un orinal, que sea ancho de abaxo, y estrecho de arriba, en el qual pondreis doce granos de almizcle, ó mas, y lo cerrareis con un pergamino, y le pondreis al Sol por espacio de cinco dias, y hareis otro vaso de la calidad del primero, el qual hinchireis de rosas un poco secas, y picadas, y cerrareis el vaso con un paño claro, ú de estameña: despues pondreis la boca del vaso donde están las rosas, á la boca del vaso donde está el almizcle, juntándolas muy bien, y ponedlas al Sol; de manera, que las rosas estén encima del almizcle, y puestos en lugar donde el Sol dé grande calor: este modo de destilar agua encima de dicho almizcle, es acomodado en el usar de ella sola, ó con mezcla de otra.

Hareis otra agua olorosa, tomando cortezas de naranjas, y limones verdes, de ambas media onza, flores de espicanardi nuevamente cogidas seis onzas, ponedlo todo junto en infusion con seis libras de agua rosada por espacio de quatro, ó cinco horas; despues destiladla.

Secretos, y virtudes.

Otra agua hareis, tomando media onza de clavos bien rompidos, y ponedlos en infusion con una libra y media de agua rosada por espacio de veinte y quatro horas, despues destiladla á baño de María.

Agua de azar hareis, tomando flores de naranjos, y las pondreis á destilar con alambique de vidrio, ú de barro cocido,

do; y vidriado con fuego lento: despues añadireis flores de limones, si os parece. Esta agua debe ser conservada en una redoma, ó frasco de vidrio bien cerrada, y cubierta de paja delicada.

Agua de azar remedada hareis, tomando rosas que no estén abiertas, de las coloradas, y de las mas dobles, y hareis una cama dentro del alambique, y encima otra de flores de naranjas, y clavos rompidos; y en el medio de todo hareis un hoyo, en el qual pondreis algun grano de almizcle, ú de algalia, ambar, ú otro semejante: despues hacedlo destilar todo en fuego lento, y reservareis el agua en un vaso de vidrio bien cerrado.

Otra agua odorífera hareis tomando mejorana, tomillo salsero, espicanardi, romero, poleo, rosas coloradas, violetas, axedrea, corteza de limones: ponedlo en infusion con vino blanco, que sobrepuje las yerbas, y destiladlo dos, ó tres veces por alambique, y conservad el agua, y será muy buena para sahumo.

CAPITULO DECIMOTERCIO.

SECRETOS DE LAS DESTILACIONES DE LAS AGUAS para pulir el rostro, colorar los cabellos, y limpiar los dientes, y cómo se hace la destilacion con vasos, y con fieltro.

Para tener limpio el rostro, &c.

AUnque la Madre de Familias de la Casa de Campo, ni sus hijas, ni criadas no deben ser curiosas en la compostura, y adorno de sus cuerpos, porque todos sus estudios se deben aplicar en el entretenimiento, y aumento de las cosas de sus oficios, y cargos, mas que en el adorno de sus cuerpos; pero yo no querria que ignorasen esta ciencia, no porque ellas usen semejantes aguas, sino para que saquen alguna ganancia, y provecho, vendiéndolas á señoras damas, y otras personas, á quienes el afeytarse no parece tan mal. En general, aunque las semejantes aguas sirven en tres casos: el primero en pulir, y tener limpia la piel, tanto del rostro, como las otras partes del cuerpo: el segundo en teñir los cabellos, y pelos de la barba; y el tercero para limpiar, y blanquear los dientes: de estas algunas son simples, como la agua

de

de flores de habas, agua de madojas, de sarmientos, de rocío, de leche de cabra, leche de jumenta, de claras de huevos, de lirio blanco, taragoncia, y de pies de ternera: las otras son compuestas de muchos ingredientes, como se conocerá por la utilidad que de ellas se sacará.

Aguas para quitar las manchas de la cara, y ojos.

Agua de madojas hareis, tomando madojas maduras, y las pondreis por algun tiempo en un vaso de vidrio, para que se corrompan, poniendo con ellas un poco de sal, ó azucar, despues ponedlas á destilar: esta agua limpia las manchas de la cara, y de los ojos, causadas de humor frio, ó caliente; y fuera de mas virtud si las madojas fueren puestas antes de la destilacion con aguardiente.

Otra agua hareis, tomando flores de habas, y ponedlas en infusion con vino blanco en un vaso de vidrio al Sol por espacio de un dia, ó dos, despues ponedle á destilar: esta agua quita las manchas de la cara, lavándosela á la mañana, y á la tarde.

La raiz de la taragoncia grande destilada saca una agua muy singular para quitar los hoyos que las viruelas han dexado en la cara, y piel.

La misma operacion hace la agua destilada de la raiz de la cotorea, de lirio, pamporcino, de la corteza de la angélica, de ala, de nabos, de cebollas blancas, de genciana, de alcaparras, de rubia, de ancuza, quinquefolium, y de muchas otras yerbas.

La agua destilada de iguales cantidades de hojas de duraznos, y de sauce, quita los arreboles del rostro.

Agua destilada de iguales cantidades de claras de huevos, y de zumo de limones, hace la cara bellísima, y limpia; y en cambio de esta agua, si no tuviereis comodidad para destilarla, tomareis siete, ú ocho limones, ó naranjas, los quales cortareis en quartos, y los pondreis en infusion con vino blanco al Sol.

Secretos, y virtudes.

Otra agua destilada hareis, tomando seis onzas de migajas de pan blanco, y ponedlas en dos libras de leche de cabra, ó jumenta, mezclándolo todo junto, y hacedla destilar.

Agua destilada de caracoles hareis, tomando caracoles blancos, hasta treinta, leche de cabras dos libras, de manteca de puerco, ó grosura de cabrito tres onzas, polvos de cánfo-

ra

ra una dragma, y destiladlo todo en alambique de vidrio. Esta agua hace volver á la persona muy fresca, que parecerá de quince años.

Otra agua destilada hareis, tomando pies de ternera, y quitadles los pelos, y uñas, y ponedlos todos en pedazos, porque los huesos, nervios, y tuétanos se destilen: esta agua vuelve la cara colorada, y quita las manchas de las viruelas.

Hareis otra agua, tomando migajas de pan comun dos libras, leche de cabras tres libras, vino blanco media libra, las quatro simientes frias, de cada una dos onzas, flores de habas, ó habas secas, y lentejas, dos libras de cada una, arroz media libra, flores de lirio de agua, rosas blancas, de cada cosa dos manojos, claras, y yemas de huevos veinte, hacedlo destilar todo en el baño de María: esta agua fuera mas excelente añadiéndola terbentina.

Hareis agua de caldo de capon, tomando caldo de capon, ú de gallina, ú de pollo tres libras, zumo de limon una libra, vinagre blanco media libra, flores de habas, y de lirio de agua, de cada uno tres manojos, y las claras de los huevos frescos, y el peso de dos escudos de cánfora, hareis destilar todas estas cosas: esta agua tiene maravillosa virtud en limpiar las manchas de la cara, y máculas de otras partes del cuerpo.

Agua de salvado de trigo hareis, tomando salvado del mejor que podreis hallar, y limpiarlo bien, y lo destemplareis con vinagre fuerte, y ponedlo en alambique, y encima pondreis diez, ú doce yemas de huevos, y hacedlo destilar todo: esta agua hace volver la cara lustrosa, limpia, y bellísima.

Hareis agua odorífera, tomando flores de habas, y lirios de agua, de cada cosa una libra, migajas de plan blanco, harina de arroz, flores de lirio azul, de cada cosa seis onzas, miel una libra, vino blanco, y agua de fuente, de cada cosa tres libras, sea todo mezclado, y destilado á baño de María. *Secretos, y virtudes.*

Otra agua. Tomareis lirio azul, zuca salvática, de cada cosa dos libras, uvas maduras media libra, flores de habas, y hojas de vitriolo, de cada cosa un manojo, flores de lirio de agua, malvas, de cada cosa un manojo, migajas de pan comun una libra: y sea todo puesto con vino blanco, ó con leche de cabras, añadiendo en la infusion media libra de raices de nabos, otra media onza de las quatro simientes frias, orina de

niña media libra, sea todo destilado: y esta agua es muy singular para quitar las lentejas, cicatrices, señales de viruelas, y todas otras manchas de la piel.

Hareis otra agua. Tomareis migajas de pan blanco dos libras, flores de habas una libra, rosas blancas, lirio de agua, y lirio azul, de cada uno dos libras, leche de cabra seis onzas, flores de lirio azul una onza, destiladlo todo; y esta agua es propia para blanquear, y tener limpias las manos.

Agua de leche de vaca hareis, tomando en el mes de Mayo dos libras de leche de vaca, quatro naranjas, y otros tantos limones, alumbre, y azucar fino, de cada cosa una onza: las naranjas, y limones pondreis en quartos pequeños, y ponedlo todo en infusion con dicha leche, despues destiladlo todo: esta agua es buena para tener la cara limpia, y fresca.

Hareis otra agua de huevos. Tomareis un cierto número de huevos de los mas frescos que podais hallar, pondreislos en infusion con vinagre fortísimo por espacio de tres dias, y tres noches: despues hareis un agujero con un punzon, de tal manera, que la agua que está dentro pueda salir; y aquella agua que saldrá, la hareis destilar por alambique, y es muy excelente para hacer la cara bella.

Aguas para el rostro, y cabellos.

Tambien si os lavais la cara con leche de almendras, ó con leche de cabra, ú de oveja, aplicando encima de la cara un paño blanco bañado con este licor, quando se van á acostar, es muy útil para hermosear el rostro.

Otra agua hareis tomando dos pies de ternera, y los hareis cocer con agua de rio, hasta la consumacion, ó disminucion de la mitad de la agua, y pondreis en ella una libra de arroz, y migajas de pan blanco, destempladas con leche de cabra, dos libras de manteca fresca, las claras de diez huevos frescos con las cáscaras, y piel, y haced de todo destilacion; y en la agua destilada pondreis un poco de alcánfora, alumbre, y azucar: esta agua hace la cara bellísima.

Qareis agua de lardo, ó gordura de puerco salado, tomando de la gordura de puerco salado, y la picareis muy bien en un mortero de piedra, hasta que esté como una pasta, la qual despues destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldrá será blanca, y preciosa para hacer los cabellos lindos, y lustrosos.

La agua de miel destilada, como se ha dicho arriba, hace los cabellos bellos, y largos: destilareis alcaparras verdes, y esta agua tiñe los cabellos en color verde, lavándolos con esta agua, y despues haced se enjuguen al Sol.

Otra agua. Tomareis una libra de miel perfecta, hojas de agenjo macho dos manojos, mezcladlo todo, y haced de ello destilacion; y esta agua que saldrá, es buena para hacer bellos los cabellos de la barba.

Agua para limpiar los dientes hareis, tomando salvia, orégano, mejorana salvática, romero, poleo, de cada qual un manojo, pelitre, gengibre, clavos, nuez moscada, de cada uno el peso de un escudo, ponedlo todo junto con vino blanco, y despues destiladlo.

Otra agua para el mismo efecto. Tomareis pimienta larga el peso de dos escudos, pelitre stafisacro el peso de un escudo, rociándolo todo con media onza de aguardiente: despues añadidle miel blanca onza y media, y despues destiladlo, y os servireis de dicha agua para limpiar los dientes.

Destilacion de las aguas per ascensum.

Se hacen todas estas destilaciones por virtud, y fuerza del fuego, ú de calor semejante, y en dos maneras: la una se hace por vapor relevado arriba, que los Alquimistas llaman *per ascensum*; la otra por modo de defluccion de humor, tirando abaxo, que se llama vulgarmente *per descensum*: digo por la mayor parte, porque algunas aguas son algunas veces destiladas *per ascensum*, como tambien algunos aceytes *per descensum*, como son los aceytes sacados de hojas, flores, frutas, simientes, y otras semejantes materias.

Las aguas, que se destilan *per descensum*, son principalmente las odoríferas, que se hacen de flores, y hojas de yerbas de buen olor, las quales así destiladas, no se evaporan tan presto en la destilacion, y retienen mejor el olor natural por mas largo tiempo.

El modo de esto es: tomad rosas frescas, ú otras flores, ponedlas en un paño extendido en una vasija de cobre, ú de tierra vidriada, y encima de esta vasija pondreis otro vaso de cobre, ú de tierra, en forma de sarten, que sea honda, y que tenga el suelo lleno de carbon encendido; y en este ínterin no dexareis largo tiempo el fuego encima del vaso, porque no se caliente demasiado, y que la agua no sepa á quemado. Este mo-

modo, sobre todos los otros, es propio para sacar grande cantidad de agua con poco tiempo, y sin mucho gasto de flores, y de materias refrigerantes, y restringentes.

Diversas destilaciones

La cebolla albarrana se destila cortándola á pedacitos redondos, y puestos en un vaso de tierra, que debaxo en el hondo tenga muchos agujeros; y hareis que el hondo de este vaso entre en la boca de otro vaso de tierra, ambos bien enlodados juntos; y este vaso sea puesto dentro de tierra hasta la boca, y circuido de fuego de carbon encendido, y el vaso de encima, en el espacio de diez, ú doce horas, destila la agua al de abaxo, la qual mezclareis con harina, ó pan, para hacer pasta buena para matar luego los ratones: tambien mezclareis algun poco de litargirio.

De otra manera se puede hacer la destilacion de flores *per descensum*, sin calor de fuego: tomareis dos vasos de vidrio semejantes, que tengan los dos el hondo harto largo, y el cuello estrecho, al modo de un orinal, y los acomodareis muy bien el uno encima del otro, bien enlodados los dos juntos, puesto entre el uno, y el otro un paño muy sutil extendido, y el vaso de encima debe estar lleno de rosas, ú de otras flores medianamente picadas, y ponedlo al Sol de mediodia, quando haga buen Sol, y se destilará una agua muy placentera, y olorosa.

De esta manera se destila el agua rosada almizclada, de la qual se ha dicho con las aguas olorosas.

Asimismo se destilan las violetas boscanas, y la agua de aquella es muy singular para los arreboles de los ojos.

Asimismo se destilan los pequeños pimpollos, y simientes tiernas del hinojo, cogido antes que saquen sus flores, la qual agua es muy buena para limpiar los ojos, y los conforta, y da mejor vista.

Destilacion por fieltro.

La causa de la destilacion del fieltro, es á fin de separar el licor á la parte mas baxa de la sutil, que es el propio modo de destilar los zumos, que tomen alguna diversidad, y consistencia de pronto, despues que son refriados, como el zumo de naranjas, ú de limones, que se cuela primero el zumo por fieltro antes que se ponga en xarabe.

La manera de destilar por fieltro es, que tomareis dos escudillas, ó vasos, puestos, y situados, que el uno esté mas ar-

arriba, y el otro mas abaxo: el mas alto, que tenga el zumo que se quiera destilar: el mas baxo tomará la destilacion, y en el vaso de mas arriba mojareis una, ó mas piezas de paño, ú de fieltro, así ancho, y largo de un cabo, y puntiagudo del otro: el cabo largo se mojará en el zumo, y el puntiagudo caerá por defuera, por el qual saldrá el licor mas sutil, y se destilará de gota en gota en el vaso mas baxo: de manera, que el mas limoso, é impuro quedará en el otro vaso.

Si el hombre quisiere destilar muchas veces un mismo licor, puede poner muchos vasos, á modo de escalera, y en cada escalon de los que fueren mas arriba, poner una pieza de fieltro, de la manera que se ha dicho arriba, con que el último vaso sea aquel que reciba toda la destilacion, que se hará de un vaso en el otro.

En defecto de fieltro los Boticarios usan muchas veces una manga de paño, llamada de otra manera calza con punta, por la qual clarifican, y purifican los xarabes, y lamedores: este modo de destilar puede servir en lugar de la destilacion circular muy larga, y de mucho trabajo, la qual es mas propia para los Alquimistas, que para gente comun, ó verdaderamente económica, Médicos, y Boticarios.

La leche virgen se hace por fieltro: tomareis litargirio de oro, puesto en polvo, tres onzas: ponedlo en infusion con seis onzas de vinagre blanco, crudo, ú destilado por espacio de tres horas en un vaso aparte: asimismo pondreis á hundir salitre, ó sal comun con agua comun, ú del llanten, ú de yerba mora, ú otras semejantes á aquellas, y destilareis por fieltro el zumo de cada qual de ella separadamente, y despues de destiladas las mezclareis todas juntas. Esta es la leche virgen, la qual es bonísima para sanar el fuego salvático, gota roxa, y manchas de la cara.

CAPITULO DECIMOQUARTO.

SECRETOS DEL MODO, Y MANERA que se ha de tener en el medir las tierras, y plazas, con una regla general, que puede servir para qualquier Pais, ó Provincia, para qualesquier medidas de todo el mundo, aunque sean los campos, ó plazas de qualesquier forma, ó figura.

Medir de tierras de todas suertes.

QUanto al Arte de medir las tierras, que pertenece mas propiamente á los Geométricos, que al Padre de Familias de la Casa de Campo; pero así como los Oficiales, y Arquitectos estan obligados á saber las medidas, y mesuras de sus bastimentos, y obras que ellos habrán hecho, y ordenado; así deseando tambien que aquellos que profesan, y hacen oficio de Padres de Familias de la Casa de Campo, sepan, y entiendan de medir las tierras, y no sean ignorantes en ninguna cosa de aquellas que ellos se pueden servir, y aprovechar para utilidad de su Casa de Campo, por las quales cosas quiero explicar familiarmente algunas reglas comunes de medir qualquier pieza de tierra de qualquier manera, forma, y figura que sean: y así, por exemplo pondremos la medida del Condado de Rosellon, y Cerdaña, que en el Rosellon llaman la medida de las tierras ayminadas, y en Conflente, las medidas se llaman jornales: y en el Principado de Cataluña, en algunas partes llaman vezana, y en otras mujadas: en Castilla cahizadas, y así llaman un campo de un nombre de ayminadas; y aquellas ayminadas partidas por quartos, quando no llega á la ayminada, y asimismo de las vezanas, mujadas, ó jornales; y todo esto para poder saber el Padre de Familias de la Casa de Campo quánto trigo debe poner en la tierra; porque en la ayminada de tierra se pone una ayminada de trigo, que es una carga de trigo, y la carga son dos corteras y media Barcelonesas, como en una cahizada de tierra un cahiz de trigo, y las medidas de jornales cuentan en algunas partes por jornales, esto es, jornal de labranza con bueyes: en otras partes jornales de cabar, y en la medida de vezana, que seria una cortera, ó medio cahiz de sembradura de trigo, y asimismo la mujada; y todos estos nombres de medidas de tierras tienen un cierto número de

de varas, como mas largamente se dirá.

Primeramente el Maestro canajedor, ó el Padre de Familias de la Casa de Campo debe saber en el Pais, ó territorio quántas varas hacen la medida de aquel Pais, como por exemplo en el Condado de Rosellon las medidas de las tierras se llama ayminadas, y la ayminada son 1500 canas de Mompeller, que la cana son diez palmos Barceloneses; y en el mismo Condado en Elna, y Valespir son 1600 canas la ayminada; y en el Condado de Cerdaña, y Conflente miden las tierras á jornales, que el jornal es lo que comunmente ara en un dia el yuguero con una yugada de bueyes, el qual jornal hacen de mil canas de Mompeller; y en el Principado de Cataluña se miden las tierras en algunas partes á vezanas, en otras á mujadas, y en otras á puñeradas.

Despues de sabido quántas canas, ó varas hace aquella medida de tierra de aquel Pais, hará una perxacana, ó vara de tantas varas como centenares de varas harán la medida de largo en aquel Pais; como por exemplo, en el Condado de Rosellon son la ayminada mil y quinientas canas, la perxacana debe ser de quince canas de largo; y en el Elna, que la ayminada son mil y seiscientas canas, la perxacana debe ser de diez y seis canas de largo; y en el Condado de Cerdaña, y en Conflente, que se miden las tierras á jornales, que el jornal de tierra son mil canas de Mompeller, la perxacana debe ser de diez canas de largo; y en otras que son novecientas, la perxacana debe ser de nueve canas de largo, y así mas, ó menos harán la perxacana: así, y como en los Paises harán las medidas de las tierras, la qual siempre harán la perxacana de tantas canas, ó varas, palmos, ó pies, como centenares de canas, ó varas harán la medida de tierra en aquel Pais donde quieran medir las tierras, ó plazas.

Conviene mucho al Padre de Familias de la Casa de Campo saber la tenencia de la tierra que quiere sembrar, porque segun la tenencia del campo, se debe sembrar cierta cantidad de trigo, ú otros granos, y segun la tierra fuere poderosa, ó no, ó si se siembra temprano, ó tarde, segun la tierra estuviere en humor, y sazon; porque si la tierra no estuviere en humor, y sazon, el grano se disminuye mucho por las aves, y hormigas, y así entonces se debe sembrar mas cantidad de trigo.

Pri-

Instrumentos necesarios para medir las tierras.

Primeramente el Maestro medidor debe estar guarnecido por estar muy seguro de las canas, y nombres de aquellas, y tener la perxacana hecha de varillas de hierro, y no de soga, ó cordel, si posible es, por causa que la cuerda presta mucho, y se alarga, y se retira en sí, y no da justamente todas las veces su largura; y así para el Maestro medidor fuera mejor sea hecha de varillas de hierro, de la largura de la medida de aquel Pais, y que la una esté con la otra, como una baga, ó anillo de cadena, porque así encadenadas se puedan recoger unas con otras, para poderlas mas acomodadamente llevar de camino; y en el exercicio del medir se pueden mejor alargar, y hacer la perxacana de la largura que se ha dicho arriba, y debe estar señalada por toda la largura en canas, ó varas, y en palmos; porque quando haga el exercicio de medir, si no llegaba á las perxacanas, ó varas, ultrà de perxacanas, ó varas, quantas canas, ó palmos habrá mas de las perxacanas.

El Padre de Familias de la Casa de Campo, que no tendrá tan á menudo el exercicio de este oficio de medir sus tierras, como el Maestro medidor, puede hacer dicha perxacana de cuerda, de la largura que se ha dicho arriba, y señalada á canas, y palmos con pedacitos de lienzo cosidos, ó con otra cosa. Este modo, y manera de perxacanas es muy facil para reducir facilmente dichas perxacanas á qualquier medida de tierra, ó sea ayminada, ó sea jornal, ó sea vezana, mujada, cahizada, fanegada, ó qualquiera otra manera de nombre, haciendo las perxacanas como arriba está dicho.

La perxacana del Padre de Familias.

El Maestro que mide, ó Padre de Familias, quando quiera medir las tierras, han de tener once estacas de buena madera fuerte, de largura de tres pies, poco mas, guarnecidas de un cabo con una pua de hierro, para mejor poderlas plantar en tierra para conducir la perxacana, gruesas de tal manera, que un niño de quince años las pueda llevar en el puño juntas; y si acaso el Maestro medidor se sirve del báculo de Geometría, entonces con diez flechas habrá harto; y si no, la oncena flecha puede servir en lugar del báculo para el principio del medir.

Regla Esquadro de ocho puntas.

El instrumento mas principal del Maestro que mide, para poder hallar aseguradamente la forma, y hechura de la tierra, que

que quiere medir, si fuere quadrada, ó mas larga que ancha, ú de qualquiera otra forma que sea dicha pieza de tierra, para discernir la largura, y anchura de ella, y reducir aquella en quadratura; y para bien derechamente empezar su medida, le es necesario una regla en esquadro de ocho puntas, que es un instrumento hecho de hierro, ú de metal, ú de madera, que sea fuerte, como de box, ó de brasil, para hacer juicio derecho, en quadro, ó redondo, justamente distintos, é iguales en ocho porciones, ó en forma de lineas derechas, las mas delicadas, y pequeñas que fuere posible, que quanto mas chicas, y delicadas fueren, será mejor. Esta Regla, ó Esquadro tiene en el medio un redondo en forma de anillo, que sea espeso, para que pueda estar en él un relox de Sol para el medio dia, y saber qué hora es, porque de otra manera el instrumento seria de ningun valor. El dicho Maestro, por los luminares del dicho Regla Esquadro mirará por ellos por discernir la largura, y anchura, y otras formas, y figuras de la pieza de tierra que quiere medir: baxo justamente de la altura de la redondez del dicho Regla Esquadro hay un agujero, dentro del qual el báculo de Geometría del Maestro puede entrar dentro, á fin de sustentar el dicho Regla Esquadro, y lo pondrá de aquella altura que conviniere al Maestro que mide, para poder acomodadamente hacer visura encima de la pieza de tierra; pero todas veces no conviene. El báculo, que sustenta el dicho Regla Esquadro, es llamado báculo de Geometría, el qual debe ser de madera fuerte, derecho, y largo de seis palmos, poco mas, ó menos, grueso medianamente, para que sea portatil, y pueda tenerlo en la mano, y del cabo de abaxo puntiagudo, y guarnecido de una buena punta de hierro fuerte, para estar plantado dentro de tierra; y el cabo de arriba guarnecido de una virola de hierro, que tenga punta roma en quadro, á modo de una lanza, para recibir, y tener bien justo el dicho Regla Esquadro: de tal manera, que no se mueva, y esté firme, aunque haga grande viento, entretanto que el Maestro executa su oficio. El dicho báculo de Geometría debe estar señalado de la largura de palmos, quartos, y medios quartos, y tercios de vara.

Báculo de Geometría.

Fi-

Figura de la Regla Esquadro, y del Báculo de Geometría.



¶ El dicho Maestro medidor debe tener un libirto de Memorias, para poner en escrito su cálculo, despues en casa escribirlo en papel; y si no sabe escribir, llevar su cuenta en unas tablillas de madera, haciendo allí lineas á su modo, de manera que él se entienda, y tenga allí lo que la pieza de tierra contiene, que habrá medido. Tambien debe tener dos hombres en su compañía, el uno para llevar la perxacana, y las flechas, ó estacas; y el hombre, que hace medir la pieza de tierra, para enseñarle los términos, límites, y mojones de la tal pieza.

El

Modo de exercitar su oficio.

El Maestro tendrá este modo de executar su oficio en el medir las tierras; esto es, debe estar bien acomodado de todos los instrumentos arriba dichos, para el servicio del medir, para hacer bien su oficio. Antes de empezar debe saber la largura de la vara, ó medida de aquel Pais; y debe saber quántas varas hace la medida de tierra en dicho Pais, ó territorio, y así hará la perxacana de semejantes varas, como harán centenares de varas la medida de la tierra en aquel Pais, ó territorio, como está dicho arriba; y tambien debe estar enseñado, é instruido de las separaciones, términos, y límites de la pieza de tierra que quiere medir, y debe estar desenvuelto, y desembarazado, y ponerse al cabo de un lado de la pieza de tierra que quiere medir; y puestas dichas flechas todas juntas atadas á la pretina en el lado izquierdo, y su Regla Esquadro colgado de un correon á la pretina á la parte derecha; y asegurado su Regla Esquadro al cabo de dicho báculo en el derecho agujero, y dar á su Ayudante las diez flechas, que tiene atadas á la pretina, despues poner al cabo en el dicho Regla Esquadro, y mirar á una parte, y á otra al travieso por dedentro los luminares que tiene el dicho Regla Esquadro la forma, y figura de dicha pieza de tierra. Primeramente la largura por un lado de dicho Regla Esquadro: despues la anchura por el dicho Regla Esquadro de la dicha pieza de tierra, sin tocar, ni mover en ninguna manera de encima del báculo de dicho Regla Esquadro. Piezas de tierra habrá en que no necesitará de su Regla Esquadro, ni de báculo de Geometría: eso, quando la pieza de tierra fuere quadrada, ó de poca tenencia, que estas tales, sin el dicho Regla Esquadro, serán fáciles de discernir la forma, y figura de la pieza de tierra; pero se ha de valer solamente de las flechas, las quales tomará su Ayudante; y de la perxacana, que extenderá, tomará un cabo por el anillo, y su Ayudante tomará el otro cabo, y irá delante para plantar dichas flechas á cada uno de los cabos de la perxacana todas diez, usando de esta manera: El Ayudante irá delante, y tendrá en la mano las diez flechas juntas, y la oncena flecha tendrá el Maestro para plantar en el lugar donde empezará á medir, si no fuere que en eso se sirviese del báculo de Geometría; y el Ayudante tomará un cabo de la perxacana por su anillo con

el dedo mayor de la mano derecha, y plantará en tierra una de las dichas diez flechas al cabo de la dicha perxacana, extendida por tierra; y el dicho Maestro quitará la flecha que el Ayudante habrá plantado; y el dicho Ayudante pasará adelante la dicha perxacana, plantando siempre una flecha al cabo, la qual el Maestro irá quitando, hasta que estén plantadas, y quitadas todas diez flechas, continuando con esto el Ayudante plantando, y el Maestro tomándolas, hasta que las tenga recogidas todas diez, que entonces tendrá diez perxacanas cada una recogida de dichas diez flechas: contando el cabo de la perxacana, debe contener cada flecha una perxacana: así las diez flechas quitadas, demuestran que hay de un cabo de tierra al otro diez perxacanas; y mesuradas estas diez, se mesurarán las otras diez en el otro lado de dicha pieza de tierra, y lo hareis asimismo como lo habeis hecho en el otro lado; y si la pieza tuviere mas largura, y anchura, pasareis adelante, hasta que esté toda medida; esto es, que el Maestro, despues que habrá medido el un lado de la pieza de tierra de la largura, medirá el otro lado de ella, y dexará de medir los otros dos lados de la largura, y de la anchura, si la pieza fuere quadrada: si no fuere para saber si el un lado fuere mas largo que el otro, que en semejante caso se habrá de hacer repartimiento del modo que se dirá de las piezas; y así, si la pieza de tierra tendrá diez perxacanas de todos lados, en multiplicando el un lado por el otro; esto es, diez por diez, tendremos las sumas iguales de las canas, ó varas de quadrado, que serán cien perxacanas, que será una ayminada: si la perxacana es de quince canas, serán mil y quinientas canas, que hacen la ayminada; y si fuere la perxacana de diez canas, serán mil canas, que es el jornal; y asimismo de la vezana, será una vezana de tierra, ó cahizada, y así de las demas medidas de tierra, midiendo con su perxacana, como arriba está dicho; y si acaso la pieza de tierra fuere mas grande, y de mas de diez perxacanas de quadro, continuareis el medir lo demas, reduciéndola siempre en quadro á razon de cien perxacanas la ayminada, con la perxacana de la ayminada, y el jornal á cien perxacanas de jornal, y la vezana á cien perxacanas de vezana, y la cahizada á cien perxacanas; y así de las demas medidas con su perxacana pro-

pia,

pia, como está dicho arriba.

Pero si la pieza de tierra de un lado, y de otro tuviere grande distancia, y que no va á derecho hilo de los lados, como de cincuenta, ó cien ayminadas, ó jornales, ó vezanas, ó mas, será conveniente que el Maestro se valga de su Regla Esquadro; y así plantará su báculo de Geometria al cabo de un lado de dicha pieza de tierra, y acomodará en el dicho báculo su Regla Esquadro, y mirará por el traves de los luminares del dicho Regla Esquadro si puede ver la largura de dicha pieza llanamente, segun la vista puede llegar al enderecho directamente, regordando la linea derecha del Regla Esquadro, y allí enviará su Ayudante, ó otro hombre á plantar un diámetro, ó perxa, ú otra señal, ú cosa cierta, que el Maestro lo pueda ver del cabo de dicha pieza de donde se hace la visura en ver mas diámetros en mas lados, mirando directamente en el primero diámetro; y si acaso la pieza de tierra fuese mas larga que un diámetro solo, ó dos, ó tres, no pudiesen llegar al diámetro, ó diámetros así plantados, pueden servir al Maestro para medir mejor la dicha pieza de tierra, estando así dividida en iguales porciones.

Si quereis mesurar, ó medir una pieza de tierra de bosque cortado, conviene que el Maestro, y dos, ó tres bosqueros allanen mucha parte de dicho bosque cortado, por ver mejor la largura, y que el Maestro, y su Ayudante puedan pasar á placer; y si fuere bosque de madera cortada, y extendida, los árboles gruesos pueden servir de diámetro: despues de hecho el lineamento, y los diámetros plantados, y puestos al otro lado de la pieza, el Maestro dé á su Ayudante las diez flechas, y que se retenga la oncena, ó en lugar de ella, que se sirva del báculo de Geometría, y con su Ayudante irán mesurando, ó midiendo, como arriba está dicho.

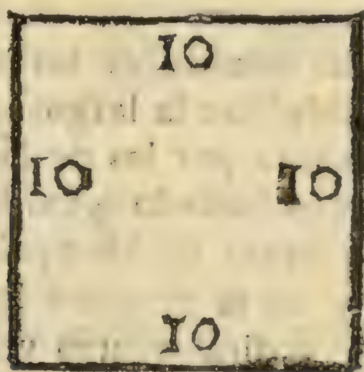
En esta figura se ve el Maestro con su Ayudante exercitando el oficio.



Por

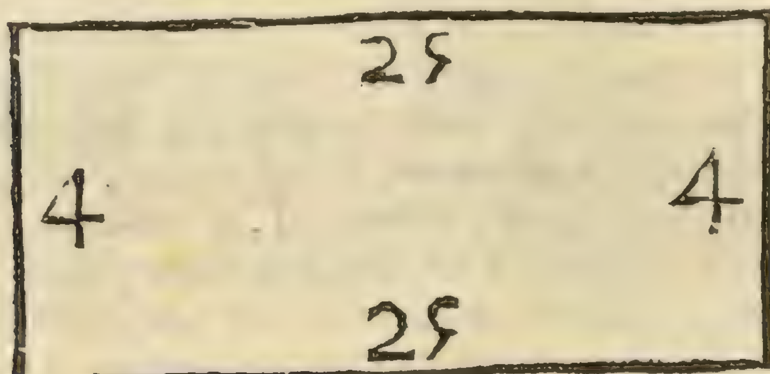
Por quanto todas veces las piezas de tierra no son de una misma forma, y figura, así las medidas no se pueden acomodar; y para hablar generalmente conviene advertir, que todos los lados de las piezas de tierra, ó son quadrados, ó mas largos que anchos, que se llaman balongas derechas, ó largas, tanto en anchura, como largura, ó balongas cornudas; esto es, largas igualmente, ó mas anchas, con desigualdad, ó en triángulo igual, ú desigual, ó redondo, ú de medio círculo, ó en arco, ó en mas ángulo, y puntas, ó mas figuras, entremezcladas, ó clavadas las unas dentro de las otras, en las quales se deben muchos asegurar en el medir, haciéndolas reducir en quadro, como la regla de Policleto, para medir todas las tierras, y plazas. *Policleto.*

Pieza de tierra en quadro.



El medir las piezas de tierra en quadro es muy facil, como tengo dicho, por el nombre de perxacanas de todos lados, que son diez perxas, de quince canas de Mompeller la perxacana, que multiplicadas diez por diez, son cien perxas, que á razon de quince canas por perxacana, son mil y quinientas canas, que es la ayminada; y asimismo multiplicadas diez por diez de las perxacanas del jornal, será jornal, y con la perxacana de vezana, será vezana, y así de las demas medidas, haciendo las perxacanas por qualquiera diversidad de mensuras, ó medidas, como arriba está dicho.

Pieza de tierra, llamada balonga derecha.

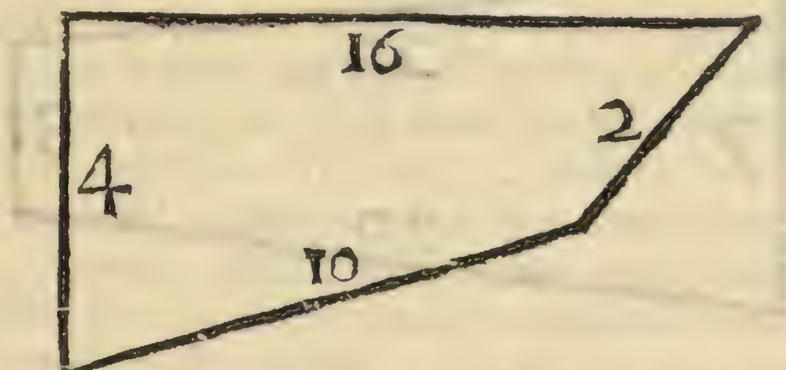


Si el Maestro hallare la pieza de tierra mas larga que ancha, teniendo los dos lados de la largura iguales, y los dos del ancho de la misma manera iguales, las quales hechas de esta manera llamamos balongas derechas; y para reducirlas en quadro, es necesario ponerlas en escrito en su libro de memorias, por mejor asegurarse del nombre de las perxacanas, de la largura, y anchura, y multiplicar la largura por la anchura; esto es, las perxas de la largura por las de la anchura. Pongo por exemplo: Si el Maestro ha hallado igual la pieza de los dos lados de 25 perxas de 15 canas de Mompeller, que son de diez palmos Barceloneses, y en la anchura igual 4 perxas, debe multiplicar 25 por 4, y dirá quatro veces 25 son 100: con que esta pieza de tierra tendrá 100 perxas, de 25 canas la perxa, y asimismo de qualquier otra perxacana, y será una ayminada con su perxa, y un jornal con su perxa de jornal; y con la perxa de vezana tendrá una vezana, y así de las demas medidas con su perxacana.

Y si acaso la largura fuere menos, ó mas grande, y asímismo si la anchura fuere mas, ó menos ancha, la multiplicareis toda junta, larga, ó corta que sea, aunque exceda de la ayminada, ó jornal, ú otro nombre, y se hará el cálculo á proporcion, segun el nombre menor, ó mayor de las perxacanas, ó varas, tanto de la largura, quanto de la anchura. Exemplo: Si el Maestro hallase en la largura de una pieza de tierra 37 perxas y media, y en la anchura una perxa, multiplicará 37 perxas y media por una, y dirá, que esta pieza tiene una quartonada y media de ayminada, con la perxacana de ayminana-

nada, y la misma quartonada y media de jornal, con la perxacana de jornal, y quartonada y media de vezana, con la perxa de vezana, y asimismo de todas las demas medidas con su perxacana; y por el mismo modo, si la pieza de tierra tuviere de largura 7 perxas, y de anchura dos perxas, y seis palmos, multiplicando 7 perxas por dos, y seis palmos, hallareis una quartonada y media, y dos perxas, y tres palmos de la ayminada, y del jornal, y de la vezana, y otros nombres con sus perxacanas propias, como está dicho.

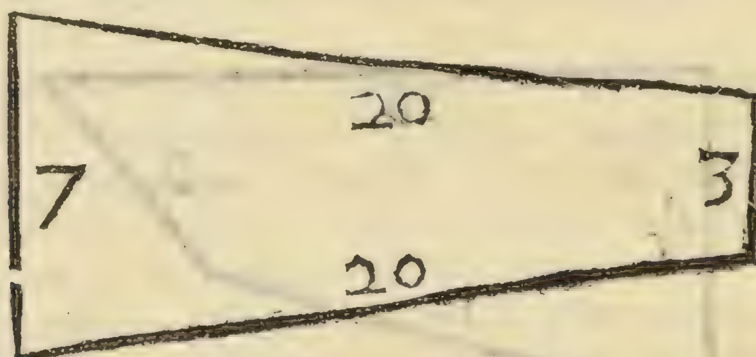
Pieza de tierra desigual de todos lados, llamada balonga cornuda.



Si el Maestro hallase la pieza de tierra como balonga cornuda; esto es, desigual de todos lados de largura, y tambien de las dos partes de la anchura; esto es, que la una parte es mas grande que la otra, es necesario poner las dos partes de la largura en escrito en su libro de memorias, y despues reducir las dos larguras en un nombre igual, y despues tomar la mitad del nombre de las dos larguras, y la mitad del nombre de las dos anchuras; así como por exemplo: Si el uno de los dos lados de la largura tuviese diez y seis perxas, y la otra largura tuviese diez, tomareis la mitad de los dos nombres de dicha largura, y tendreis trece perxas; y si la una parte de la anchura tuviere quatro perxas, y la otra anchura tuviese dos perxas, tomareis la mitad de los dos nombres de la anchura, y tendreis tres perxas de anchura; y para poner la pieza en quadro, es necesario tomar del lado de la largura donde hay mas nombre, y poner en el otro nombre del otro lado de la largura donde hay menos nombre, partiendo los nombres que vengan iguales; y asimismo se deben partir los dos nombres de la anchura, que

vengan iguales, y partidos, tendreis trece perxas de largura, y tres perxas de anchura; y direis: tres veces trece son 39, y tendreis 39 perxas, que será una quartonada y media, y una perxa y media de ayminada, con la perxa de la ayminada; y asimismo del jornal, con la perxacana del jornal, y tambien de la vezana, con la perxa de la vezana, y asimismo de las demas medidas de tierra con su perxacana. En todas las balongas cornudas se sigue la dicha regla.

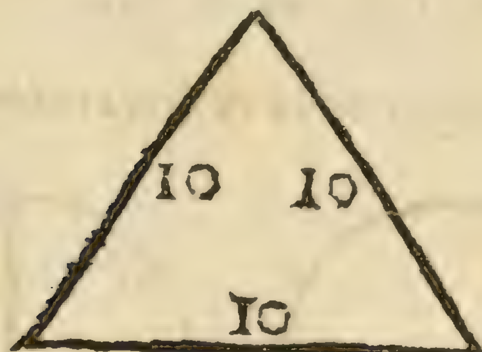
Pieza de tierra desigual en la anchura, en forma de texa.



Si la pieza de tierra fuere desigual en la anchura, en forma de texa, y larga igualmente de los dos lados de la largura, y el uno de los dos cabos de la anchura mas largo, que el otro, como por exemplo: Larga de veinte perxas por las dos partes, y ancha por el un cabo de siete perxas, y del otro cabo tres perxas; añadiendo las siete perxas del un cabo, con las tres perxas del otro cabo, serán diez perxas, y así se tomará la mitad, que serán cinco perxas; y para multiplicar la largura, diremos: cinco veces veinte, son ciento, y con la perxacana de la ayminada serán 1500 canas, que es la ayminada, y con la perxa de jornal, será jornal, y con la perxa de vezana, será vezana, y así con las demas perxacanas de qualquier mesura, ó medida.

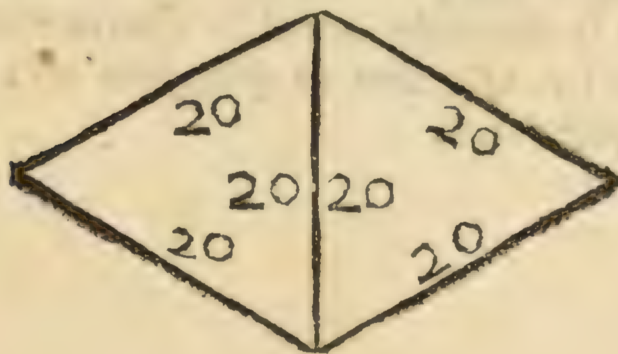
Pie-

Pieza de tierra en forma de triángulo igual.



Si la pieza de tierra triangular estuviere igual de todos los tres lados, se debe tener cuenta con esta regla; es á saber, si hubiere tantas perxas de un lado como de los otros: siendo así, ponemos por exemplo: Tomando el número de un lado, como si tuviese diez perxas en cada lado, tomarémos la mitad del lado, que serán cinco perxas, y dirémos: diez veces cinco son cincuenta perxas, que será media ayminada, á cien perxas de quince canas de Mompeller la perxa, y con la perxa de jornal será medio jornal, y con la perxa de vezana, será media vezana, y asimismo con las demas medidas, como está dicho.

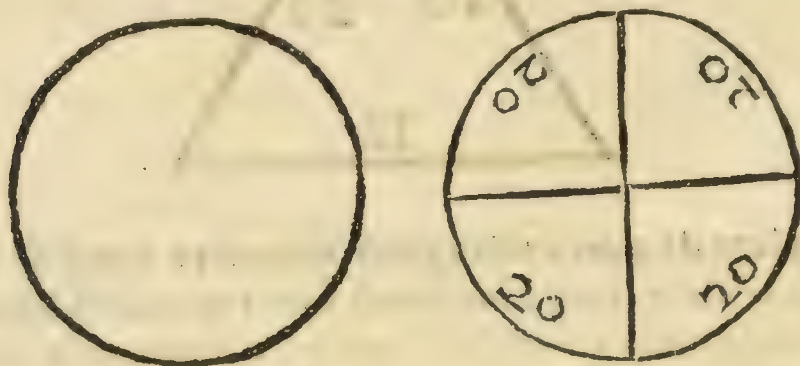
Pieza en forma de dos triángulos iguales.



Si la pieza de tierra estuviere en forma, y figura de dos triángulos iguales, añadidos uno con otro juntos, hareis por medio un diámetro, y que cada lado tenga veinte perxas. Exemplo: Multiplicareis el nombre de un lado por el nombre del otro lado; esto es, veinte por veinte, y dirémos: veinte veces veinte perxas son quatrocientas perxas, que serán quatro

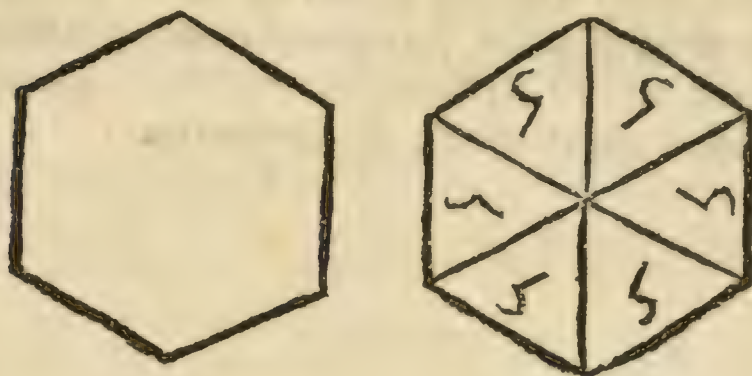
tro ayminadas con la perxa de la ayminada, y serán quatro jornales con la perxa del jornal, y serán quatro vezanas con la perxa de la vezana, y asimismo con la perxacana, de qualquier otra mensura, ó medida de tierra.

Pieza de tierra en figura redonda.



Si la pieza de tierra fuere en forma, y figura redonda, es necesario dividir la dicha redondez con dos diámetros, que hagan la redondez en quatro quartos iguales de toda la redondez; y sabido el nombre de las perxas de cada quarto de la redondez, despues multiplicando, será la suma de todo el circnito de la pieza de tierra. Por exemplo: Cada quarto de la redondez contiene veinte perxas; y así, multiplicareis veinte perxas por veinte, que serán quatrocientas perxas, y serán quatro ayminadas con la perxacana de ayminada, y serán quatro jornales con la perxa de jornal, y quatro vezanas con la perxa de vezana; y asimismo de qualquier otra mensura, ó medida con su perxacana.

Pieza de tierra en figura de seis ángulos.



Si la pieza de tierra fuere en seis ángulos, se debe dividir con diámetros, y se harán seis ángulos iguales, y se deben medir del modo, y manera de la regla de los triángulos iguales; es á saber, que se hacen tres partes de dos en dos ángulos, y se debe tomar el número de las perxacanas de los dos, y el número de las perxas de uno de los triángulos. Por exemplo: Si cada triángulo tuviere cinco perxas, tomaremos el número de los triángulos, que serán diez perxas, y el número del un triángulo, que serán cinco perxas, y dirémos: cinco veces diez hacen cincuenta; de manera, que tenemos cincuenta perxas, que hacen setecientas y cincuenta canas, que será media ayminada, á razon de quince canas de Mompeller la perxa, y con la perxa de jornal, será medio jornal de tierra, y por lo mismo media vezana con la perxa de la vezana, y así de las demas medidas de tierra con su perxacana.

Piezas de tierra de muchas figuras.

Si las piezas de tierra fueren de tal manera entremezcladas en diversas formas, y figuras, lo mejor es reducirlas por el Regla Esquadro de Geometría, todas las figuras diferentes en figuras quadradas, y en aquellas buscar el nombre de las perxas, y añadir los dichos nombres el uno despues del otro, y así se reducen en figuras quadradas, buscando el número de las perxas; y si tomareis á cargo alguna de estas cosas, seria necesario reducir todo el nombre que habreis recogido, que por ese camino hallareis el nombre entero de la pieza de tierra.

Si dentro de una pieza de tierra estuviere otra, es necesario medirla toda junta: despues sacar la que fué inclusa, y separar la una de la otra, y medirla aparte.

Aquí teneis sucintamente lo que el Padre de Familias de la Casa de Campo debe saber para el medir de las tierras; y si le sucediere tener algunas piezas de tierra, en que hubiere mas número de ayminadas, jornales, vezanas, cahizadas, ó fanegadas, debe acudir al Maestro medidor, que se sirve del Regla Esquadro con el báculo de Geometría.

LIBRO QUARTO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

EN EL QUAL SE CONTIENE LA FABRICA de la Casa de Campo, y del oficio Pastoril, con el Discurso de la cria de los animales domésticos, así terrestres, como volátiles, y de las abejas, colmenas, y enxambre; y de los gusanos de hacer la seda. con otras curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DEL SITIO DE LA CASA DE CAMPO, con sus campos, huertos, y tierras.

Sitio de la Casa de Campo.

QUien quisiere hacer edificar, y fabricar Casa de Campo para habitar en ella con su familia, y para hacer cria de todas suertes de animales domésticos, así terrestres, como volátiles, de los quales, juntamente de las utilidades, y provechos, que por ocasion de ellos provienen á un Padre de Familias de la Casa de Campo, entiendo en este quarto Libro tratar como por advertencias. Primeramente se debe procurar buscar un buen sitio de tierra, ó parte de buen clima, y cielo clemente, y el ayre salutífero, y aguas buenas, y fertil, y buena calidad de hondura de tierra: aquí podeis hacer la fábrica, y obra de la Casa de Campo, y hacer en ella una buena entrada, y muy buena cocina, porque en una Casa de Campo el mejor aposento debe ser la cocina, y despues la entrada, ó zaguan de la casa.

Sitio del huerto.

A la parte de mano derecha, ácia donde sale el Sol, ó Levante, formareis el huerto, para sembrar en él las yerbas, y hor-

hortalizas necesarias para la Casa, y las legumbres, cáñamos, lino, calabazas, melones, pepinos, algarrobas; y por mejor ornamento, algunas flores olorosas, y tambien de todas maneras de árboles de frutas, tanto de las del verano, como de las frutas de conserva, de las quales largamente en particular se ha tratado en el primero, y segundo Libro; y en dicho huerto tambien podreis acomodar las colmenas de las abejas, de las quales se tratará en este quarto libro largamente.

Sitio de los campos, y de los árboles.

Entre la parte de mediodia, y el Septentrion, procurareis que queden colocados los campos para sembrar los trigos, de los quales campos, y de sus calidades, y modo, y manera de beneficiarlos, se ha tratado atras en el segundo Libro; y entre el Septentrion, y el Poniente acomodareis un ámbito de tierra para plantar árboles, que produzcan madera para hacer obra, y leña para quemar; en el qual lugar tambien si quereis tener, ó hacer dehesa para conejos; y de la parte de mediodia, en lugar de alguna altura, plantar la viña, y aquella tratar, y gobernar, como se ha dicho, y tratado en el tercero Libro. Y si acaso por succesion, ú de otra manera tuviereis ya Casa de Campo de grangería en la Campaña, procurareis acomodar aquella, como arriba está señalado.

Sitio de la viña.

Advirtiendo, que si la habeis de comprar, sea con seguridad que no os la puedan quitar, por no perder los gastos hechos en ella, y no os perdais en pensar que os han de volver los gastos de las mejoras que habeis hecho en ella, porque las mas veces se pierde todo, ultra del tiempo que se pierde del ir, y venir á las Ciudades, ó Villas donde estan las Cortes, ó Tribunales, que es muy dañoso para los hombres de la Casa de Campo ocupar el tiempo que deben tener para el provecho, y grangería de su Casa; y así, si la habeis de comprar, haced que sea bien segura, y que la poseais con buena paz, y procurad mas pedir que defender: sobre todo, procurareis de pagar las décimas, y derechos dominicales sin fraude, porque semejantes fraudes son causa de desaprovechar los frutos; y si la dicha Casa de Campo que comprareis, ó tuviereis por succesion, no tuviere las cosas arriba dichas, no por eso os habeis de espantar, ni tener melancolía, sino que debeis estar contento de aquello que Dios os ha dado; porque lo que en eso os parece que falta, os lo dará Dios nuestro Señor en el entendi-

dimiento, infundiéndoos la industria necesaria para acomodar vuestras cosas conforme deben estar; y así por medio de vuestro trabajo, y diligencia podreis hacer lo que faltare en dicha Casa de Campo; y por lo que puede ser que no halleis lugar, y sitio que tenga buen clima, cielo clemente, y ayre salutífero, y buena agua, porque parece ser casi imposible hallarse todo junto; y así, ya que no se pueda hallar del todo, á lo menos procurareis que si el dicho lugar, ó sitio no fuere fertil, como quisiérais, conviene á lo menos que haya algun favor de buen ayre, y no que sea lugar pestífero, y de ayre corrompido, aunque fuese fertilísimo; porque poco aprovecharia serlo, si continuamente las vidas del Padre de Familias, muger, hijas, criados, y criadas estuviesen enfermas, y en peligro de la muerte; y aunque es verdad que adonde hay necesidad, de la misma necesidad nace la industria: quiero decir, que no hay lugar de tanta incomodidad, que no haya al contrario por recompensa alguna comodidad, como ahora en los lugares incómodos de demasiado calor acostumbra haber comodidad de buenos vinos, y de frutas de conserva, y en los lugares demasiadamente frios hay mucha comodidad de aguas dulces; y muchas veces se ve, que quando la tierra no parece fructífera en la superficie, lo es en el centro, como se ve en piedras, y minerales; y en lugares llenos, y eminentes acostumbra faltar agua natural, y viva, aunque la tierra sea fuerte; y en lugares altos, y de montes acostumbra haber demasiada abundancia de agua: todavia con la buena industria, y trabajo de los hombres se puden acomodar los lugares, convirtiéndolos de malos en buenos; y así el edificio, aunque sea viejo, para la conservacion de la salud se puede acomodar, y hacer eleccion en el mejor aspecto del Sol, procurando en que haya buena hondura de tierra.

Aunque en estos lugares altos, y llanos haya falta de aguas, con la industria se puede dar remedio, haciendo dentro del ámbito del patio de la entrada de la Casa un pozo, y abrevaderos en el canton de la caballeriza, ó establo; y tambien hareis una cisterna en vuestro huerto, y aqüeductos por debaxo de tierra, para que tenga la humedad por largo tiempo; y si la tierra es fuerte, no conviene engordarla á menudo, ni llevar á ella estiercol, sino fuere de quatro en quatro años. El pozo con-

vie-

viene que sea grande, para poder sacar copia de agua de una vez, la qual hareis poner en un grande vaso, ó pila particular para el uso de vuestros animales.

La cisterna, y su betun.

Es necesario, sobre todo, tener diligencia en recoger todas las aguas pluviales, para tener provision de agua en la cisterna. Debe ser la cisterna situada en parte que se puedan recoger todas las aguas de lluvia de todos los cubiertos, y debe ser con mucha diligencia; bien estañada, y enlutada de buen betun por todas las partes de todo el hueco de pez clara, gordura, y cal viva, todo bien mezclado juntamente, y reducido á betun.

Por qué se ponen pescados en las cisternas.

Algunos ponen en las cisternas anguilas, y otros pescados fluviales para criarse en ellas, á fin que por el movimiento que ellos hacen al agua, se haga mas ligera, y suceda en cierto modo á la propiedad, y naturaleza del agua corriente.

Si la Casa de Campo fuere lejos de rios, hareis que vuestros prados estén cercanos á alguno; aunque á la Casa de Campo le es conveniente estar lejos de rios, por no estar sujeta á las inundaciones, y estragos, que suelen hacer en ellas; pero tampoco no es bueno estar muy lejos de rio, ú de mar, para poder llevar con comodidad los frutos á las Ciudades; mas conviene hacer eleccion del sitio en lugar algo alto, para el asiento de la Casa. Déxense los placeres á los Príncipes, y grandes Señores, los quales por su deleytacion hacen habitacion en el Verano en lugares aquáticos, excelentemente cultivados, y preparados con todos los deleytes; y así el gusto del Padre de Familias no debe ser semejante, ni hacer cosas que excedan en gasto al recibo; porque los Príncipes tienen casas para un tiempo, y para otro, segun los tiempos, y gustos.

Si vuestra Casa de Campo fuere en lugar seco, y de monte, advertireis en hacer esté situada de manera que tome del Oriente, y Equinoccial, que tome del Sol en saliendo en los meses de Marzo, y Octubre.

Para hacer juicio de los lugares aptos para hallar agua buena, hacer pozos, y hallar la agua de las fuentes, y la calidad, salubridad, y bondad de ellas, el tiempo mas cómodo de todo el año, y para hacer juicio mas acertado para hallar las venas de las aguas de los pozos, y fuentes, es en el mes de Agosto, ó Septiembre, que entonces es facil cosa de conocer las fuerzas de

de dichas venas; porque la tierra, por los grandes calores del verano, no tiene mas humedad, que la de las lluvias; y es cosa cierta, que semejantes venas de pozos, ó fuentes, nunca llegarán á enjugarse, ni les faltará abundancia de agua.

Juicio para hallar lugares aptos para hacer pozos.

Hácese juicio para hallar los lugares aptos de agua para hacer pozos, por estas señales: Conviene tomar, y escoger los lugares de la parte de Levante, baxando de principio de la parte de Septentrion, y nunca de la parte del Occidente; y aun fuera mejor, que dichos lugares fuesen de la parte de mediodia. En diversas partes de estos lugares hareis algunos hoyos, de anchura de tres pies, y de hondo cinco pies, y á la mañana en saliendo el Sol ireis con un báculo, guarnecido en un cabo de una virola llana de hierro, ú de laton, y con dicho báculo dareis golpes dentro del hoyo en el suelo con el cabo de la virola, parando la oreja, escuchando, y teniendo cuenta al sonido que hará el golpe del báculo: si hiciere el sonido como quien da en un mortero, ó taza rompida, ó como quien da encima de barro, ú de otra tierra muy dura, ó por mejor acertar, como quien da el golpe encima de una caberna, ó lugar concavo debaxo de tierra, es seña de agua.

Juicio para hallar agua.

Tambien en dichos meses, quando la tierra está bien seca, un poco antes que el Sol salga, os pondreis en tierra tendido boca abaxo, y mirando, y teniendo el ojo á la parte de Levante, hácia donde viereis salir algun vapor, á modo de algunas pequeñas nubes, es señal que la agua está muy arriba, y cerca de la superficie de la tierra, y así será el mejor sitio para hacer pozos.

Tambien podreis hacer otra, y mas pronta, y facil experiencia: poner en los hoyos arriba dichos esponjas, ó pedazos de lana bien limpia, y enjuta, y cubrirlas de ramos, y hojas secas de árboles, y despues de algunos dias las sacareis de dichos hoyos, las quales, si las hallais marchitas, y húmedas, demostrarán la abundancia del agua, segun la cantidad de la humedad que en sí tuvieren: si al contrario secas, demostrarán la falta de la agua.

Muchos hacen juicio de abundancia de agua con las pequeñas nubes, y vapores que se ven alzar de la tierra en el ayre en tiempo seco, y sereno: todavía, sea como se quiera, no se debe tener del todo confianza, antes de empezar á hacer los po-

zos, en las yerbas que la tierra produce; porque debaxo del llanten, grama, quinquefolium, trifolium, millefolium, aunque la agua en estos lugares no esté lejos, no es buena agua, ni de buen gusto, si no fuera que con mucho trabajo hiciesen el pozo muy hondo, como si le hiciesen en algun lugar arenoso.

Otro juicio para hallar agua.

Debaxo de la verbena algunas veces se halla agua, y honda, segun el natural de la tierra, teniendo las venas su origen debaxo, viniendo la agua brollando, ó sea de arena colorada, ú de roxa parda, y no que vengan por los lados, que esas presto se enjugan. Sobre todo, para tener pozos, y tener agua de buen gusto, y que nunca venga á enjugarse, conviene escoger que sea tierra arenosa, ó negra, ó llena de piedras coloradas, ó tierra barrosa, y principalmente aquella que tiene piedras, y arena todo mezclado. Nunca aquella que es lodosa, ó en otra manera húmeda, ó aquella en donde crecen las cañas, sauces, rosales, ú otras semejantes plantas, que son concriadas de humor aquático, la agua no es buena, ni de buen gusto, aunque dichos lugares sean de continuo abundantes de agua. Procurareis tanto como os sea posible en hacer que vuestros pozos sean lejos de los fosos, ó otras partes, donde haceis que el estiercol se consuma, y se pudra, y de los establos, corrales, y de donde están los puercos, y de todo otro lugar, que los orines de los animales pudiesen hacer daño á dichos pozos, si ya no fueren muy hondos: verdad es que los pozos serán mejores los que tuviesen la agua mas arriba, y no muy honda, porque la de semejantes pozos es el Invierno menos caliente, y el Verano menos fria; y todavía ella será mejor, por participar mas del Sol, y del ayre, que son las dos cosas que mas la ennoblecen. Si acaso la incomodidad del lugar fuere causa de haberlos de hacer mas hondos, será necesario enmendar el vicio de la agua en sacar de ella á menudo, porque el continuo movimiento, y agitacion de la agua la mejora, y beneficia; y sobre todo, no conviene que nunca los pozos estén cubiertos.

Para hallar agua de fuente.

Tambien las fuentes son muy necesarias en la Casa de Campo, tanto por la comodidad de la agua, que es mejor, y mas agradable, que no la de los pozos, como tambien por el adorno de dicha Casa. Para hallar la madre, y venas de las fuentes, es

es necesario valerse de semejantes modos, como los que arriba se han dicho en el hacer juicio de la agua de los pozos, si no fuere necesario escoger de la parte del Septentrion, y debaxo de los montes altos, y grandes, teniendo concavidades, y circuitos por el contorno de llanuras, porque en aquellas el agua se recoge, y se puede sacar haciendo regueros, y aqüeductos, y eso es queriendo tener agua con gran abundancia: empero queriendo buscar la perfeccion de la agua, es necesario escoger los lugares altos, y descubiertos, los quales gozan del Sol en saliendo, porque el agua de aquellas fuentes es muy mas ligera, y delicada; y quanto mas corriente tiene, viniendo de muy lejos, el ayre, y Sol la pueden mejor apurar; y fuera mucho mejor si se despeñase, ó derrumbase de altas peñas, y levantados derrumbaderos, por el rompimiento, y batimiento que haria cayendo por los despeñaderos. Tambien es necesario tener cuenta, que dichos montes tengan abundancia de las yerbas, como es llanten, grama, cola de zorra, poleo salvático, salvia ultramarina, millefolium, camaleon, y generalmente otras yerbas, y plantas, que nacen sin plantar, y son verdes de naturaleza, y bien ramadas, espesas, y bien floridas.

Si acaso las fuentes fueren algun tanto lejos de la Casa de Campo, las podreis conducir con algunos conductos de canales, ó cañonadas, y mas acomodadamente con cañones de madera de olmo, ú de pino, porque semejante madera tiene un humor muy aceytoso, y caliente, que resiste valerosísimamente á la humedad del agua, porque los de barro quieren ser gruesos de dos dedos, y anchos de un cabo, que el uno pueda entrar dentro del otro: los que son de plomo son mas ruines, porque el agua que corre por dentro de ellos, toma una mala calidad del plomo, que muchas veces acontece, que causa cámaras de sangre, y muchas otras enfermedades. Por evitar todas estas enfermedades, é inconvenientes, que pueden suceder, fuera bien soldar, y embetunar los dichos cañones por dedentro, con un betun, ó mixtura hecha de cal viva, con gordura de puerco, pez líquida, y claras de huevos, aceyte, y limadura de hierro, porque todas estas cosas resisten á la putrefaccion de la agua.

Mejores aguas.

No basta haber hallado la agua del pozo, y de la fuente; pero aún conviene tener cuenta en la salubridad de la agua, por

por lo que consiste en ella nuestra vida; y así, el Padre de Familias de la Casa de Campo debe ser curioso en tener buena agua, porque el principal beber de los de su familia es de agua, y por eso la mejor, y mas saludable agua de todas es la de la lluvia que cae del Cielo, y especialmente quando truene fuerte: despues aquella que baxa de los montes, y despues aquella del pozo; y la peor es aquella de los estanques, y mucho mas ruin, y pestífera la que no corre, ni se mueve.

De las aguas podreis hacer prueba por los minerales que pasan, como se ha dicho en el tercer Libro, en el Capítulo décimo en la destilacion de los licores.

Prueba de las aguas.

En quanto al agua del pozo, y de fuente, las quales no siempre se hallan buenas en todos lugares, se puede hacer juicio de su bondad, si no tuviere ningun olor, ni gusto, si fuere clara, y limpia, tibia de invierno, y fria en el verano, facil de calentar, y pronta en resfriarse, si en ella los garbanzos, habas, y otras legumbres se cuecen facilmente; y si teniéndola reposada por algun tiempo en algun vaso de cobre, ú de plata, no dexare tintura alguna; y si aquella, entre otras señales, fuere muy ligera.

Tierras que producen piedras.

Hay algunos lugares comunmente muy pedregosos, y eso se conoce meneando la tierra que es áspera, y de las piedras pedernales que fueren encima de ella: de manera, que en estos lugares incultos muchas veces se hallan cosas á semejanza de fruta, y granos añadidos, y congelados en piedra, y se vé madera condensada en piedra, que con el cabar se hace de ello pronta experiencia. Estas piedras pueden servir para hacer paredes, muros, cercas, y valladas de huertos, viñas, y otras comodidades, sin otra utilidad de vender de la piedra para labrar, y hacer obra de tajo; pero habeis de guardaros de las venas de semejantes piedras, y de sus engaños, porque muy á menudo hacen costar caro sus trabajos. Sobre todo, haced prueba por vuestra experiencia, ó por buena informacion de vuestros vecinos, qué frutos, qué granos, qué manera de árboles fructifican mejor en semejantes lugares, porque algunos no producen sino centeno, que es contra su natural, por la suma hondura. Todas las tierras tienen su propiedad en producir frutos: algunas quieren tan solamente el puro trigo: otras quieren las legumbres, y algunas veces el tri-

trigo, y centeno juntamente mezclado, y son infructíferas para huertos, y árboles.

Todas aquellas que están sitiadas entre dos rios, producen frutos y granos con abundancia, y dan infinidad de yerba; con todo, con diligencia, é industria del buen Padre de Familias, se puede corregir la tierra debil, así como se pueden domesticar, y amansar los animales con el trabajo, diligencia, é industria del hombre.

En los lugares aquosos es necesario valerse de la comodidad de la agua, divirtiéndola con conductos, acequias, y canales para beneficio de pesquerias, viveros, y praderias por el contorno en los lugares mas acomodados, en los quales podreis disponer los árboes, y plantas útiles, que sabeis desean la agua. Fuera muy necesario, segun la diversidad de la hondura de la tierra, que en lugares aquosos se hallan á menudo muy diferentes, y extraños á su naturaleza, en la qual fuera bien apropiar la calidad de las plantas.

Vuestra Casa, en semejante lugar, debe ser fuerte, y será muy placentera en el Verano, y de mayor entretenimiento en todo tiempo, rodeándola de agua, á modo de Isleta, como se vé en muchas partes, en la qual comodidad se puede en todo tiempo oportuno tomar pescado, aves salváticas, y nutrimento de árboles, así de fruta, como para madera para obrar, y para el fuego, sin la comodidad de su excelente pesqueria: empero vuestra salud, y de toda vuestra familia tomará grande lesion, mayormente en el Invierno; y es muy mejor hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y dexar la agua abaxo, para recreacion de la vista, si ya no teneis comodidad de hacerle un vallado, como un prado para vuestros animales, que este lugar les seria muy util, excepto al ganado de lana.

Si vuestra Casa de Campo consiste, por la mayor parte, en desierto, ó en lugar inculto, pondreis la tierra á cultura, y la volvereis buena, beneficiándola diligentemente, y á menudo, porque con la labranza las yerbas mueren facilmente; y si teneis deseo de mejorarla presto, mas seguro es que estercoleis la tierra los dos primeros años, y que en ella sembreis altramuces, ó habas; y de esta manera corregireis, y beneficiareis vuestra tierra, para poder sacar alguna utilidad, y entrada de provecho en vuestra Casa de campo.

Tierra pedregosa. La tierra pedregosa se puede limpiar sacando las piedras, y si de ellas hubiere mucha cantidad, conviene hacer montones en la tierra, quando las cosas valgan baratas, haciendo grandes hoyos en la tierra, y poner las piedras en el hondo, y la tierra encima.

Tierra de bosques. Si la Casa de Campo consiste por la mayor parte en bosques, podreis hacer tierras nuevas, desarraygando los árboles con la raiz; y si no fueren muchos, bastará cortarlos, y quemarlos, despues dar á la tierra su labor necesaria: hecho esto, acostumbran dar el primer año grandísimo fruto, porque queda gorda de las hojas, y yerbas de muchos años; pero despues de perdido su primer alimento, vuelve sin substancia, y no es así fertil.

Calidades de las tierras, y los granos que requieren. Si la tierra fuere flaca, y ruin, se puede mejorar con estiercol, y con otra que sea muy gorda; y á mas de eso, con la ayuda de alguna agua debaxa, no dexa en algunas partes de dar fruto, y utilidad al Padre de Familias; pero quieren dichas tierras algun tanto de reposo, y variedad de trigos, y granos, como legumbres, despues centeno, la qual comunmente es conocida: quando la tierra es muy gorda, y negra, entonces es buena para grano: quando la tierra es blanca, y seca, es buena para sembrar legumbres, y frutos salváticos; y así conviene acomodarse á la naturaleza de la tierra, y segun aquella plantar, y sembrar legumbres, mijo, panizo, lentejas, yervos, y las cosas que no requieren mucho la tierra gorda, barrosa, y fuerte, como en muchos lugares, que requiere ser labrada, y cultivada muy hondo; y todos los otros lugares, que por desviar las aguas, que naturalmente están entremezcladas, y por la vascosidad de la tierra no pueden así acomodadamente agotarse, semejantes lugares no son así acomodados para los árboles, y viñas, sino para algunos árboles fructíferos, bien cultivados, y mantenidos.

Edificio de la Casa en lugar alto. Si habeis de hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y cercano de algun rio, ó laguna de agua, tomareis en el aspecto la mitad del Oriente, y la otra mitad del Septentrion, por lo que el lugar está sujeto á putrefaccion, y será mal sano.

Tierra buena. La mejor calidad de tierra es la negra, que facilmente se demenuza meneándola entre las manos, y que se siente ligera, y

y dulce, y gorda en el menear, y la semejante tierra se halla en muchas partes: estas son acomodadas á toda fertilidad, y copia de todo bien, ricas de cogidas de granos, yerbas, viñas, y para todas maneras de frutos: el País de estas semejantes tierras se puede llamar tierra de promision.

Dice el Proverbio antiguo, que el buen Padre de Familias ha de atender mas al provecho de dura, que está por venir, que á la utilidad, y bien, que goza de presente.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL SITIO, FORMA, Y FABRICA de la Casa de Campo, con las figuras de formas de chimeneas, para que el humo no vuelva abaxo, por qualquier viento que ande.

El sitio de la Casa de Campo, y de las tierras.

EL buen Padre de Familias, y el Autor de la Geórgica Latina, dicen que hecha la paz, hecha la casa, demostrando como se deben estimar, y apreciar las casas grandes, y que tienen muchos apartamientos; pero despues aconseja, que tan solamente cultive lo poco que el hombre puede cultivar: porque así como la jaula grande no hace mayor el páxaro, así la casa grande, y las muchas tierras, y sobradas posesiones no dan fuerzas, ni caudal al Padre de Familias para entretenerlas, y cultivarlas; y por el tanto aconsejo, que la casa sea conforme al tráfago.

Dícese que la vista del dueño engorda el caballo; y así, el dueño de las tierras las ha de visitar á menudo, porque con su vista las engordará si las tuviere aficion, porque verá lo que les falta. Pocos arrendadores hay que tengan tanto cuidado á la utilidad del dueño de las tierras, quanto hacen por sí propios. Débese estimar mas una mediana fábrica de buena calidad, y materia, y bien hecha, poco sumptuosa; pero bien puesta, y bien acomodada, con que tenga un poco de todas cosas, que un lugar ancho, y magnífico, que cause envidia, y emulacion á los mas ricos, ó que en poco tiempo el dueño de ella se la haya de vender; porque dice el buen Agricultor Romano, que el buen Padre de Familias debe abrazar, y hacer solo aquello que sus fuerzas, y poderío llegan, y no

mas, porque despues no las haya de vender; y quando comprare algunas posesiones, procure que sean mejores que las suyas, porque si son ruines, él mismo se hace grande daño, y queda en pérdida, y con daño de su casa; antes bien deben su casa, y tierras á menudo ser visitadas, y reparada la ruina de ellas, antes que vayan de mal en peor, porque la negligencia de un año cuesta tres veces mas; para lo qual entiendo, que es mejor que el dueño, y señor de ella haga habitacion ordinariamente en su Casa de Campo, que no en las Ciudades, y villas, y que no se desvie en cazar, ni en banquetes, ni con muchas compañías á beber, bien tratar, pasear, ni dedicarse á otros malos pasos, y recreaciones de ánimo; antes bien, entretanto que estuviere en la casa, sus pasatiempos deben ser en Filosofía del gobierno de sus cosas, que de otra manera su casa tendria mas gasto que recibo.

El sitio de vuestra fábrica de la Casa de Campo debe ser en el lado de un pequeño monte, ó cuello de alguna roca, para que ni el frio del Invierno, ni el demasiado calor del Verano os molesten, y tambien porque las aguas que vienen, hora sean del Cielo, hora de fuentes manantiales, corren mas sin detenerse, y no dañan á los fundamentos de la casa, ni á la salud de sus moradores, por quanto no se rebalsan, ni corrompen: primeramente, que no sea demasiadamente sujeta á vientos, y lluvias de todo el año, y poner su vista de la parte del Sol, y naciente del mes de Marzo, ú de Septiembre, porque los vientos que vienen de esas partes, son muy sanos; los rayos del Sol, que vienen á entrar por la mañana en casa, mitigan, y rompen la densidad del ayre, aunque quanto mas la fábrica fuere de la parte del dicho Oriente, tanto mas puede en el Verano recibir el viento, y en el Invierno fuera menos molestada de las borrascas, y yelos.

La troxe, ó granero.

La troxe, ó granero para conservar el trigo, y otros granos, sea á la parte de Poniente, y el establo, ó caballeriza á la de Mediodia, y el restante al Septentrion, aunque cada qual hace su fábrica, y obras á su modo, y en todo siempre la razon debe ser preferida; y fuera el hombre de poco juicio, que teniendo sitio, y comodidad, no haga compartimientos de los aposentos, y estancias, de modo, que un lado de su cámara tenga vista encima de su cortijo: y en la principal entrada

da de su casa, y de la otra parte encima el huerto, y tierras de mayor importancia, segun la disposicion de sus posesiones, y hacienda.

La forma de la Casa de Campo.

Para ordenar mas acomodadamente una Casa de Campo, ó habitacion hecha de nuevo, ó reparar una vieja á su modo, y gusto, conviene se rija de la manera que se sigue. Figurareis un quadro, ó plaza grande, y espaciosa, bien quadrada de todas partes, en el medio de la qual hareis cabar dos grandes fosos para viveros, ó acequias de agua: el uno para los ansares, anades, y otras aves de agua: el otro para poner en remojo mimbres, cercos, y otras cosas semejantes; y asimismo para la putrefaccion de los estiércoles, y un pozo con dos, ó tres pilas de piedra tajada grandes para beber los animales, gallinas, y pollos; y si no hay comodidad de fuente, hareis dos fosos mas: el uno que reciba los estiércoles nuevos, y conservar aquellos para el año viniente; y el otro para tener aquellos que son viejos, y del todo podridos, para llevarlos á los campos: estos dos fosos, ó balsas de estiercol deben ser en lugar pendiente, y hondo, que la tierra no se beba la humedad, porque conviene que el estiercol esté continuamente en humedad, á fin que si entre el estiercol hay alguna cosa ruin, ó grano putrefacto, que no pueda vivir quando el estiercol esté en el campo: por eso el inteligente Agricultor acostumbra cubrir los estercolares con las immundicias, y basuras que echan de la casa, para que el viento no los seque, y enjugue, ni el Sol los queme.

Este quadro grande debe estar cerrado de muro, para que dentro se pueda hacer la fábrica de vuestra casa; y en dicho muro, de la parte de Poniente, hareis la puerta, con que esté cubierta para quando llueve; y que sea la dicha puerta alta, y ancha, que una carretada de yerba, ú de paja pueda entrar por ella acomodadamente.

Los aposentos de vuestros trabajadores sean fabricados bien de un lado de la puerta grande á mano izquierda, y que tomen luz del quadro grande de la parte del Poniente, no obstante que su puerta, y camara estén encima del quadro de la parte de Levante.

Modo de hacer las chimeneas.

En la chimenea de las cocinas, y de otros aposentos acostumbra el viento hacer volver el humo abaxo: cosa muy en-

fadosa, tanto por no poder hacer habitacion por el humo, como porque ahuma todo el aposento, y todo lo que hay en él, como tambien por el Proverbio, que dice: *Humo, y mala cara, saca la gente de casa.* La causa de eso es, ser las chimeneas tan estrechas de abaxo de tal manera, que no pueden recibir el ímpetu del mucho humo; y la causa principal es el no saber los Albañiles los secretos que en eso hay: la razon es, porque el humo de su naturaleza siempre va á lo alto, no solo por el ímpetu, y fuerza que le da la llama del fuego, sino tambien por la ligereza que tiene; y así habemos de saber, que adonde da el viento, y adonde hay grande copia de leña, ó madera verde, vuelve el humo abaxo: por eso la chimenea que tuviere de todas las quatro partes agujeros, ó respiraderos, con intermedios, ó tabiques del uno al otro de la parte de adentro, no habrá ningun viento que impida la salida del humo; porque si el viento le da de una parte, halla resistencia del tabique intermedio, que es entre el uno, y el otro, sin hacer impedimento á los otros agujeros, ó respiraderos, los quales sacan el humo: eso tiene probado el Autor de este Libro en la chimenea que tiene hecha del modo dicho en la casa de la Iglesia del Templo de esta fidelísima Villa de Perpiñan el año de mil seiscientos y once, con muy feliz suceso; porque hasta ahora que somos en el año de mil seiscientos y veinte y seis, en todas las diversidades de vientos que ha hecho (que no faltan en Rosellón) siempre ha sacado muy bien el humo, sin volverse nunca abaxo; no obstante que tiene arriba el padrastro del campanario de dicha Iglesia, y otro de la casa de los herederos de Don Luis Taquin; y por ser cosa tan conveniente, no solo para la Casa de Campo, pero aun en todas las casas particulares de las Ciudades, y Villas, se enseñará aquí algunos modos, y diferencias de chimeneas, que siguiendo el modo que abaxo se dirá, y se hará demostracion con sus figuras para mayor declaracion, siempre por qualquier viento que haga, sacarán el humo por arriba, sin volver abaxo, aunque arriba tengan qualquier padrastro de qualquier casa.

Tres modos de chimeneas diferentes.

Tres modos de cañones de chimeneas os enseñarémos, que hay para dicho efecto: los unos largos, y estrechos, que son los ordinarios por todas las casas: otros quadrados, que son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios,

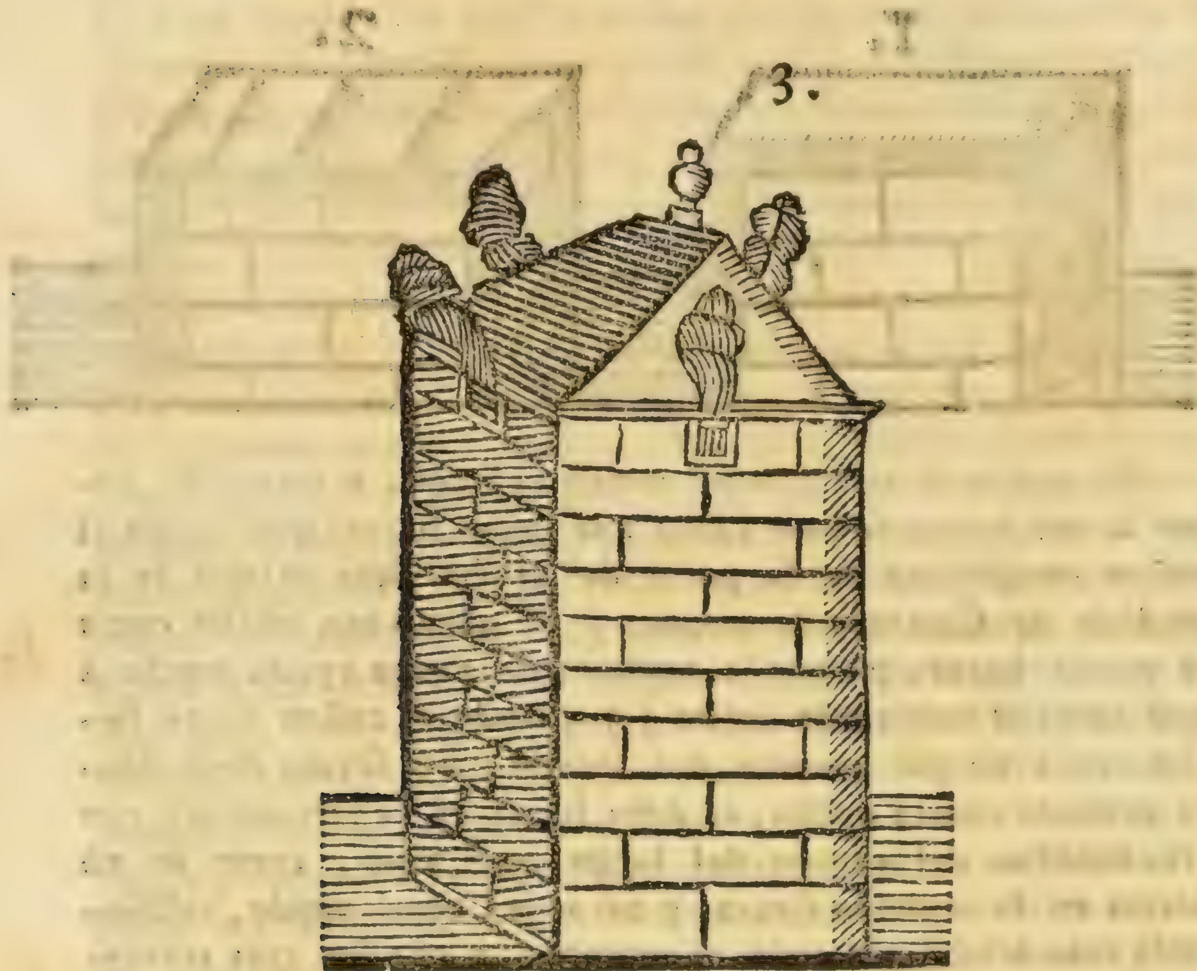
y Conventos, que se hacen en medio de la cocina, que por todo el contorno se pueda acomodar toda la familia. La forma, y declaracion de ella se verá en las figuras, que se siguen.



El cañon de la chimenea comun es largo, y estrecho, como la del Autor de este Libro: se debe hacer que tenga el cañon concavidad de la parte de arriba siete palmos de la medida de Cataluña lo menos, y de abaxo tan ancho como se pueda hacer, porque la anchura de abaxo ayuda mucho á que salga el humo por arriba; y quando el cañon fuere hecho hasta un pie encima del texado, á la forma de la figura primera puesta arriba, se debe hacer el repartimiento con tres ladrillos del canton del largo, con yeso, como se vé arriba en la segunda figura, y así se irá continuando, subiéndola mas arriba por todo el contorno, y por los tres traviesos, y vereis que ireis haciendo, y subiendo quatro cañones quadrados, los quales deben subir quatro, ó cinco pies: despues la cubrireis, dexando abierto el un cañon en la una parte del estrecho de la chimenea, y el otro á la otra parte del dicho estrecho; y los otros dos, el uno en una parte de la anchura, y el otro en la otra parte, y la abertura que sea en quadro, como el mismo cañon lleva la medida, como lo vereis en la demostracion de la figura que se sigue, y el humo que saca por los dichos cañones, que son dentro quadrados; y de esta manera, quando el viento entrare por el cañon, no hará impedimento á los otros en el sacar el humo, por la resistencia que el viento hallará de la cerradura, y traviesos que están dentro entre el uno, y el otro, porque es

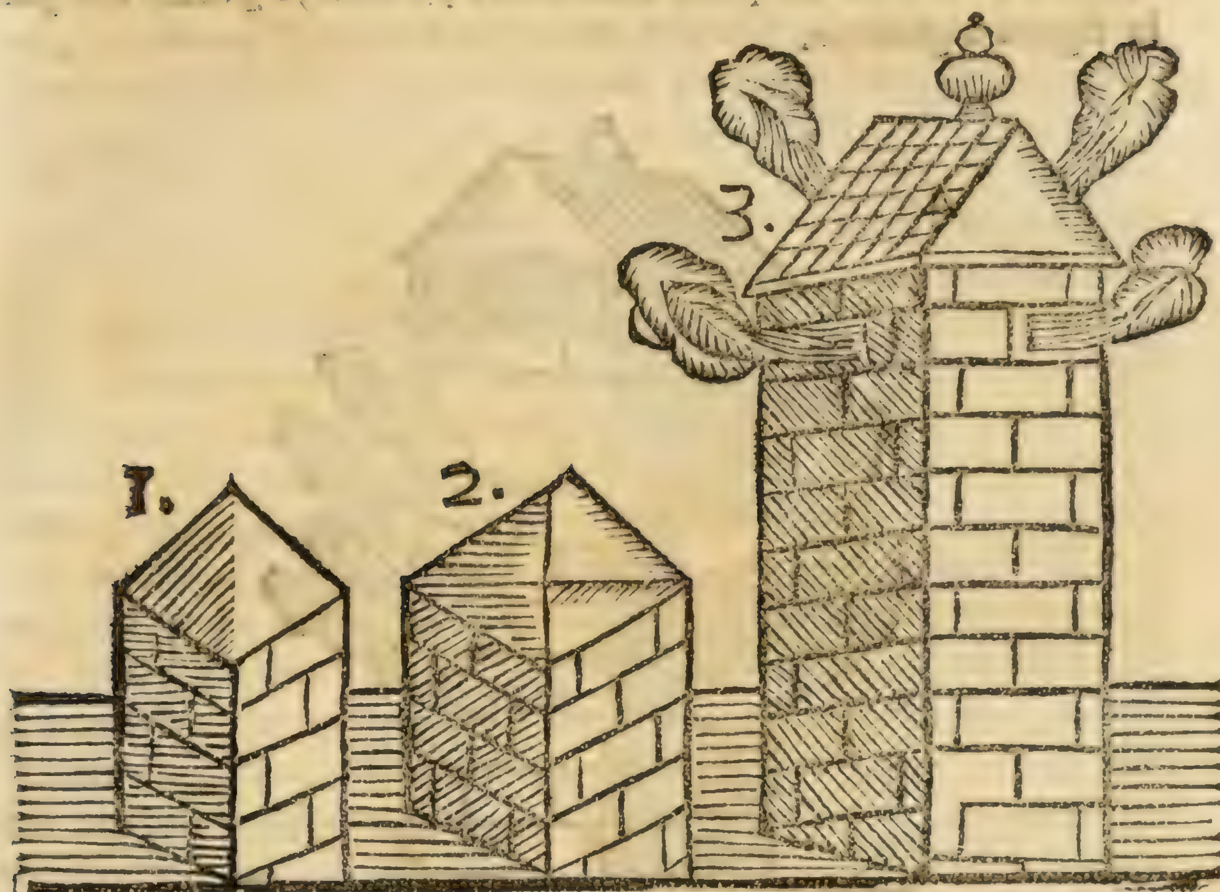
imposible que á un mismo tiempo soplen quatro vientos juntos; y si soplaren, serán de poco momento para poder impedir todos quatro cañones juntos.

Demostracion de la figura arriba dicha.



La chimenea de la Casa de Campo debe estar puesta en el medio de la cocina, porque en el Invierno toda la familia pueda calentarse por el contorno; y el cañon debe ser quadrado, conforme la figura, y declaracion que se sigue.

Quan-

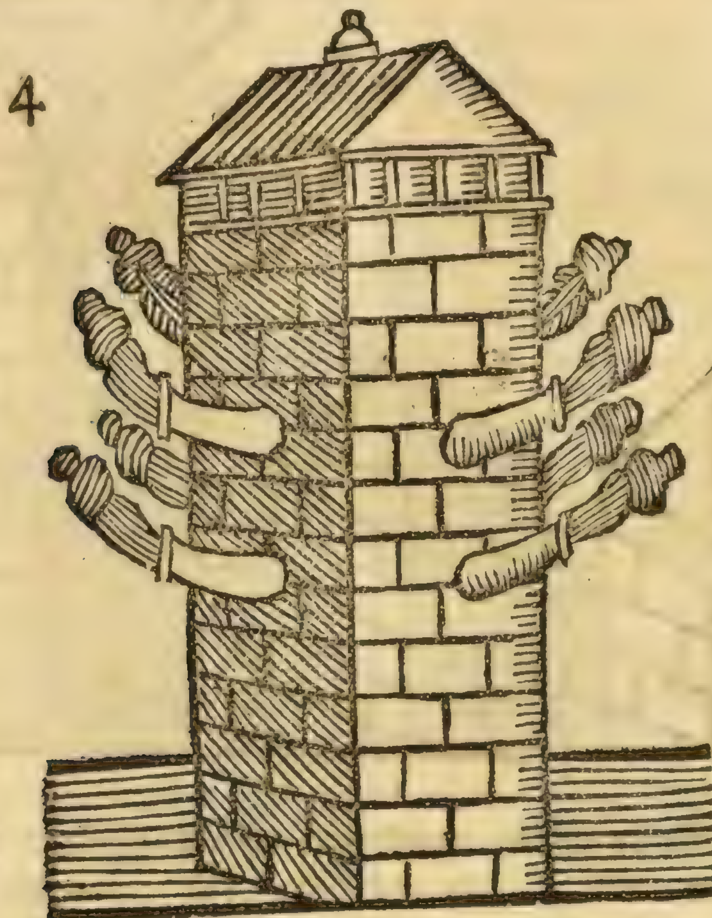


Quando dicho cañon quadrado saliese encima del texado un pie, en forma de la primera figura, la cruzareis de canton en canton con dos barras de hierro, como la segunda figura lo demuestra; y dichas barras de hierro deben ser gruesas, y llanas, y despues ireis continuando dicho cañon por el contorno, y por dentro encima los traviesos de las barras de hierro de ladrillos hechos con yeso, y que estén atados con los contornos de altura de quatro, ó cinco pies, y despues la cubrireis, dexando cañones abiertos cada uno por su parte, como se demuestra por la figura con el humo arriba puesta, y de esta manera sacará el humo por qualquier viento que haga, por las razones arriba dichas en la primera chimenea.

Hay otro modo de cañon de chimenea para sacar el humo por arriba, y que cuele bien, sin dar pesadumbre, ni molestia á los moradores de la casa, por qualquier viento que haga, que es el modo, y manera de la quarta figura abaxo puesta, haciendo en cada parte encima del texado dos cañones hechos de barro cocido, ó hechos con dos texas, la una con la otra, ú de otra cosa; esto es, que la una vaya un poco ácia

ar-

arriba, y la otra un poco ácia abaxo, como se puede ver por la figura siguiente.



El horno de la Casa de Campo debe estar puesto fuera de la casa, y la boca dentro de la chimenea : á mano izquierda de la entrada debe haber un aposento para tener los trabajadores sus cosas del vivir, y despensa, conservadas, y los platos, y escudillas, y debaxo debe estar la bodega, y de la otra parte la cámara, ó aposento para acostarse los trabajadores, y otra consecutivamente para sus hijos, y criados : á mas de estas dos cámaras hay otra, la qual estará encima el cortijo, para poner su leña, ó madera para el fuego, y los instrumentos, y otras cosas necesarias; y el sobrado de esta casa puede servir de troxe, y para las frutas, legumbres, simientes, yerbas, y raices que quisiereis conservar. A mano derecha de la puerta debe estar la caballeriza de los caballos, ó mulas, con una cámara terrena harto grande, que esté junto á la puerta, para que duerma el carretero, ú otros mozos, y tener en ella reservados los collares, frenos, sillas, y otros jaeces, ó alhajas de

de los animales, y al lado los corrales, y establos para los bueyes, y vacas; y encima de estos establos el pajar para tener el alcacel, la paja, y otras comidas para los enimales. Enfrente de la puerta grande de vuestra casa debe corresponder la entrada de vuestra habitacion por una escalera de dos descansos, y de nueve, ó diez escalones lo mas: en el primer descanso, á mano derecha de dicha escalera, hareis vuestra cocina, y aposento vuestro, y de los otros criados: despues continuareis el aposento de la tinaja, y prensa para hacer el vino, y de la otra parte la bodega: hareis la entrada de vuestra cámara, y recámara, y guadaropa en el lado derecho, y dexareis otro tanto alojamiento á la otra parte para los amigos, y forasteros; y hareis vuestra principal vista, y ventana de la parte de Levante, y alguna ventana de la parte de la entrada de la casa, para tener noticia de vuestros criados, y para ver quien va, y quien viene; y al fin de cada retrocámara una secreta (que por ser tan necesaria, se alzó con ese nombre) que conviene para el cuerpo, y en la parte inferior otra para los criados, y trabajadores, y su familia: á la parte superior de vuestra cámara hareis un aposento para serviros de troxe, de una parte para el centeno, y trigo, y de la otra para las legumbres; el qual troxe tendrá una ventana pequeña de la parte de Tramontana, ó Cierzo, por ser aquella parte de Cielo la mas fria, y menos húmeda, las quales dos cosas quieren mucho los granos para conservarse largo tiempo. En el cabo de la bodega hareis un cubierto para las gallinas, pollos, y aves; y al cabo del aposento de la tinaja pondreis el palomar para las palomas, si no fuere que tengais licencia del Señor del término, para poder levantar una torre, que en tal caso estará mejor en el aposento mas alto de la torre: el aposento para las gallinas, y pollos ha de estar fabricado de manera que la parte inferior pueda servir para las aves de agua, nidos, y cestos para poner los huevos, y empollarlos, y alguna separacion para los pollos de Indias: quanto á los pavones, los dexareis ir, y alojar por todas las partes donde ellos quisieren. Hareis el cortijo para el ganado de lana, y puercos al medio, de manera que no tengan luz sino de la parte de la quadra; y en el principal cortijo hareis una separacion de ramos, ó leña larga, para separar los corderitos de sus madres,

y asimismo hareis de las cabras, y añadireis á las ovejas dos cercas mas, bien altas de todas partes, la una para las sarnosas, y la otra para los moruecos: de la misma manera hareis otra para las cabras, y cabritos, y los sobrados servirán para recoger yerba, ramas, &c. Frontero de esas estancias estará bien un cubierto, con la puerta grande, que por debaxo puedan pasar las aves á ponerse en cubierto quando llueva, ó quando hace el Sol muy ardiente: este aposento sirve para poner el centeno, y legumbres antes que se trillen. Entre el cortijo de las ovejas, y pocilga de los puercos, hareis un cubierto competentemente alto, para poner debaxo de cubierto el carro, carretas, arados, y otros instrumentos de la labranza. Por debaxo de una esquina de vuestra escalera entrará al huerto el Hortelano; pero vos entrareis por una escalera, que baxe á él desde vuestra cámara: el qual huerto de la parte derecha sea para las yerbas de comer, y otro repartimiento para las legumbres, y tambien el lugar de las colmenas á la otra parte: yendo de vuestra escalera al muro del huerto, será todo de árboles de fruta, sin otra cosa; y á la entrada de los dichos árboles tendreis un lugar dedicado para los árboles de fruta de hueso, y de pepitas, para poder despues ingerir.

La puerta de la parte del prado, para vuestra entrada, y salida particular, será hecha de dos alquitrabas pequeñas, con quatro, ó cinco almenillas encima, con una puerta buena, y por ella entrareis en casa; y no tendreis en ella mal olor de los establos, ni del cortijo grande, y entrareis, y saldreis á placer á vuestro gusto sin saberlo los de casa. Yo entiendo que la dicha fábrica sea hecha segun la hacienda; porque, como dice Caton, la casa no busca la tierra, ni la tierra la casa, porque la casa grande cuesta mucho de hacer, y mantenerla; y la casa mas pequeña de lo que es menester, es ocasion de que se gasten, y se pierdan muchos frutos. Ahora, pues, tenemos hecha la casa, y los establos, cortijos, y otros aposentos para los animales domésticos, así terrestres, como volátiles, tratarémos de ellos particularmente, así de sus crias, y curas de sus enfermedades, como tambien de las cosas que de ellos entra provecho, y utilidad al Padre de Familias de la Casa de Campo.

CA-

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS BUEYES, Y DE SUS enfermedades, y curas.

Secretos de los bueyes.

LOS bueyes en la Casa de Campo, donde se crian de ellos para arar, y de ellos para vender, conviene un hombre que no tenga otro cargo, sino en cuidar de gobernarlos, porque es necesario tener con ellos otro tanto cuidado, y diligencia como con los caballos: verdad es, que no llevan tanto gasto en el vivir, ni en los jaeces, pero conviene se crien dos por uno; sí bien no trabajan tanto en el arar dos pares de bueyes, quanto hace un par de caballos, ó mulas; pero el arar de los bueyes es mejor labor, porque tienen mas fuerza, y aran mas hondo. El arar de los bueyes no se hace sino en las partes donde tienen buena comodidad de buena yerba para su pasto: en otras partes les es mejor comodidad arar con caballos, y en otras partes con mulas, que no con bueyes, y vacas, por lo que no son tan prontos, ni de tanta execucion, como los caballos, y mulas.

El cortijo, ó establo de los bueyes, y vacas debe estar fabricado de piedra, y debe estar en pendiente, porque la humedad no se detenga en él: debe ser puesto de la parte de Mediodia, para que sea mas seco, y mas sujeto á los vientos frios, y que sea largo, y alto, tan solamente, que los bueyes puedan estar acomodadamente, y que el vaquero pueda ir por todo el contorno para visitar, y limpiarlos; y el rastrillo, ó pesebre no debe ser muy alto, para que los bueyes puedan á su placer llegar á comer: y el vaquero debe tener cargo en tenerles el cortijo, ó establo limpio, y tener cuenta que las gallinas, ni los puercos entren, porque las plumas de las gallinas, y pollos matan los bueyes, y el estiercol de los puercos los enferma, les engendra peste, y así les tiene de dar paja fresca muy á menudo, y en el Verano de la verdura, como pámpanos, y hojas de los sarmientos, y otras; y en el Invierno paja de habas, y yerbas á la tarde, y mañana. Debe saber, y conocer quando los bueyes del trabajo están muy fatigados, para darles segun su condicion, el comer propórcionadamente:

te : no les debe dexar pacer en tiempo caloroso, ni en tiempo muy frio, ni demasiado húmedo : no se les debe dar de beber demasiado presto, despues que acabaron la yunta : que les limpie, y refresque á menudo las pajas del establo, y que los tenga separados, harto lejos el uno del otro, porque no se hagan daño unos á otros; y quando no estuvieren cansados, sea el beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno de agua clara, limpia, y fria : que tenga cuenta quando vuelvan de la campaña, si llevaren algun daño, ó espina en los pies, si tuvieren el apetito, y gusto, si el collar, ó el yugo les ha hecho alguna llaga, ó otro daño en el pescuezo, y si tuvieren alguna matadura; y segun la enfermedad, les aplique el remedio, y esto con diligencia. Los bueyes castrados son mejores para el trabajo, que no toros, los quales tienen la carne poco nerviosa, y muy poco fastidiosa en el gobierno.

Beber de los bueyes.

Bueyes castrados, y en qué tiempo se han de castrar.

Si el vaquero tuviere cien novillos, sacará aparte dos para toros para cubrir las vacas, y los otros debe castrar de edad de dos años, ó cerca de ellos; porque pasado este tiempo, seria cosa dificultosa, y conviene castrarlos en el Otoño en Luna menguante, y poner encima de la llaga ceniza de sarmientos, mezclada con litargirio, y tres dias despues pez líquida, y mezclada con dicha ceniza; y no conviene el dia que los castreis que beban, y aun darles poco de comer.

El modo que se debe tener en el castrar es, con dos pedazos de palo de madera, á modo de tenazas, apretarles los nervios de los botones, despues luego abrirles la bolsa, y cortarles los botones de tal manera que dexeis el cabo, y extremo con que se tienen los botones, y el dicho nervio; y con eso el novillo no sacará mucha efusion de sangre, y no será del todo afeminado, no quitándole del todo su utilidad, y dexándole en parte en forma de macho.

Avisos para comprar bueyes, y conocer su edad.

Si quereis comprar bueyes para el trabajo, los comprareis que estén cercanos de vuestra Casa de Campo, porque ellos no prueban muy bien en ayre extraño, como hacen los caballos: la edad de tres años, poco mas, ó menos, porque antes no se pueden domar en el trabajo. Conocereis si fueren de mucha fuerza, y de edad, mirándoles la boca, porque el deceno mes de su primero año mudan los dientes de delante, y á

seis

seis meses despues los otros de los lados, y al fin de tres años los mudan todos, y quando fueren de buena edad, los tienen iguales, blancos, y largos; y quando envejecen, se les acortan, y desigualan, y se les vuelven negros. No conviene que el buey de campanilla sea demasiado gordo, ni demasiado flaco, y aquello que come á placer, y con comodidad le mantiene mejor en fuerzas. El buen buey debe ser de mediana estatura, presto en el punzon de la agujada, y que se mueva prontamente: que sea bien membrudo, y quadrado de cuerpo, alzado de hombros, con la oreja grande, frente crespa, largo cuerpo, el ojo grueso, y negro, el cuerno fuerte, vivo, y de mediana grandeza, el hocico grueso, y camudo, la cabeza corta, y revuelto, la espalda larga, y grande de pechos, y vientre, cola larga, y bellosa del cabo, de atras derecho, y ancho, las costillas extendidas, de riñones largo, que sea nervioso, la uña corta, y ancha, el pelo espeso, y que sea manso en el menear, de color negro; y si fuere roxo, es mejor, y despues el bayo, ó negro mosqueado; el blanco es el peor de todos, el grifo es de mediana bondad: un buey de esta calidad os puede servir diez años en el trabajo, y despues se puede engordar, y vender, porque viva hasta trece, ó diez y seis años.

Vacas para el trabajo.

Tambien os podreis servir para el trabajo de las vacas estériles, y castradas; pero si comprais los bueyes domados, y exercitados en arar, ó quereis domar de los vuestros, el vaquero debe tener ese cuidado, y por mas facilidad él conocerá su natural, y aun su complexîon de aquellos que querrá domar, como si es perezoso, si á menudo se acorrece, si es demasiado pronto, furioso, ligero en levantarse, dar de piernas, ó cornadas, si es duro en el estímulo, medroso, y temeroso en el entrar al agua; de los quales defectos es necesario darle castigo primero, antes de domarlo al yugo. Habeis de advertir, que para hacer eso, es demasiado presto dentro de dos años, y demasiado tarde despues de cinco años: conviene para domarle en yugo, irle quitando el comer primero; y es mejor expediente juntar un buey joven con viejo bien exercitado, con que sea del mismo talle, y fuerza, porque es cosa de mucha importancia darle el compañero del mismo tamaño, fuerza, y naturaleza; y si el buey fuere dificil de domar, y á vuestro juicio fuere á propósito para tirar, ponedle

Los vicios de los bueyes.

Como se doman los bueyes en el arar.

le en un grande yugo en medio de dos, ó tres bueyes de su talle, que sean mansos, y en tres dias lo habreis domado, y acomodado; y si lo quereis domar solo, avezadle poco á poco atándole, y hacer que padezca, y herrarle los pies en las tierras donde se acostumbra herrarlos; y despues algun dia atarle en algun buen palo, y dexarle allí un buen rato, y sin comer: y si eso le fuere fastidioso, pasada que le sea la cólera, pasadle la mano por encima, avezándole de manera por todo el cuerpo, y por entre las piernas, que se dexe menear y despues hacerle tirar algun peso, ú dos atados en el yugo, y algunas veces atados á la carreta, y que tiren un poco lejos: despues le echareis algun peso á la carreta, para hacer prueba de su fuerza, y así los avezareis al grito, voz, palabra, y á la varilla, ó agujada. Si hubiereis comprado algun buey hecho, y domado á tirar, para que conozcais su complexîon, conviene hacer prueba de él en compañía de otro, si fuere furioso, despavorido, ó si se echa en el suelo; y así de sus vicios, y defectos, corrigiéndole, no con fuerza, y estímulos, porque se vuelve furioso, y duro: y así, conviene atarle las piernas, y hacerle ayunar algun tiempo, porque este vicio no se vé sino con los que son demasiado gruesos, y por eso conviene darles el sustento moderado, porque conviene para la comodidad del arar, que el buey no debe ser ni demasiado gordo, ni demasiado flaco.

Comida para los bueyes.

El comer de los bueyes no debe ser con grande abundancia en el Invierno, quando no trabajan: ellos apetecen mucho la vayna de las legumbres, como son yerbos, fasoles, y de habas: se engordan con hordio cocido, y habas molidas groseramente; y les han de dar alcacel, no con tanta abundancia como á un caballo, si no fuere quando trabajan. Los pimpollitos tiernos del sauce los recrea en el Verano, y se les debe dar voluntariamente en la tarde un fajo, ó una haz, y sobre todo, apetecen los pimpollos, y hojas de los sarmientos, y del olmo, y tambien las heces del vino: la paja de trigo, y del centeno les es muy buena, y algunas veces el salvado del trigo, pero no les da fuerza: las bellotas los hacen criar sarna, si no fueren secas de la corteza, y si no comen bien, y abundantemente: las coles cocidas con el salvado de trigo les hace buena barriga, y tambien les da algun

gun nutrimento: lo mismo hace la paja de hordio, ó cebada mezclada con el salvado del trigo: tambien se puede mezclar de las uvas, despues de sacado el vino, ó secas, que eso les valdrá en lugar de vino, y de comer, y los hará bellos, resolutos, y fuertes; y no hay ninguna cosa mejor para engordarlos que la yerba, que viene á los prados en el Otoño, despues que fueren segados.

Purga para que los bueyes no enfermen, y otros secretos.

Los bueyes, y vacas estan sujetos á menos enfermedades que los caballos, y yeguas; y para defenderlos de las enfermedades mas comunes, y de las extraordinarias, ordenaban lo siguiente los Antiguos. Los purgaban en cada fin de las estancias de todo el año los tres dias siguientes: algunos con altramuces, simiente de cipres, de todas partes iguales, poniendolo toda una noche en infusion al sereno en un vaso lleno de agua comun. Otros con otras diferentes drogas, conforme la usanza, y diversidad de las tierras, y se conoce quando está enfermo, ó quando ha de enfermar, si no comiere, teniendo comida. Si quereis que qualquiera animal vuelva á casa, ungireislo en la frente con cebolla albarrana putrefacta.

Aristóteles.

Dice Aristóteles en el libro de los Animales, que si poneis cera líquida en los cuernos de los novillos, y vacas, los llevareis á qualquier parte sin trabajo.

Los bueyes, y todos los animales, y en particular todos los quadrúpedos, podreis engordar con mucha presteza, dándoles á comer la comida que les sabe mejor, y mas buena, despues que los habreis hecho ayunar tres dias; esto es, á los bueyes, dicen, les sabe muy bien la yerba veleño, y la carne de los galápagos, que en Catalan se llaman tortugas, y á las ovejas la sal mezclada con sus comidas: con ella beben, y el beber las engorda: la causa de eso es, porque la hambre en los dichos animales les consume el humor superfluo que tienen en el cuerpo, y los aumenta el calor, y los mueve el apetito del comer por muchos dias, ó tambien que los animales no procuran comer, sino que el apetito los apetece mucho.

Hareis que los bueyes, y otros animales coman muy bien, mezclándoles heces del aceyte con la comida, y bebida; y es tanta la fuerza, y utilidad de las heces del aceyte, que preserva los bueyes de enfermedades, y les hace comer mucho, dándoles de ellas quatro, ó cinco dias; y si quereis engordar el buey

pa-

para el trabajo, de ocho en ocho dias le lavareis la boca con su orina propia, y sacará grande copia de flemas que les quitan el apetito, y les impiden el comer.

Los animales no comerán, ni gustarán de la comida, antes se morirán de hambre si les ungis la lengua con alguna cebolla putrefacta, sino fuere que despues les laveis la boca con sal, y vinagre: el mismo efecto hareis si encima del pesebre colgais una piel, ó cola de lobo.

Por obviar que los bueyes no se fatiguen trabajando, los untareis los cuernos con aceyte, y terbentina cocida; pero advertireis, que no les fregueis el hocico, ó la nariz, porque el aceyte les hace perder la vista.

Los bueyes salváticos son mejores para tirar la carreta que para arar, porque no son así resolutos, ni fuertes. No es bueno el arar de los toros, porque toman espanto, y no se acomodan como los bueyes: tambien es muy bueno el arar de la vaca castrada.

Toro para las vacas.

El toro conviene guardar, y engordarle aparte para las vacas, las quales hareis cubrir por los meses de Mayo, Junio, y Julio; y un toro basta para sesenta vacas.

Los bueyes que quisiereis tener á pasto para engordar, ó para vender, no los debeis poner en el trabajo, si no fuere alguna vez en la semana, y en buen tiempo, y en tierra ligera para exercitarles, y que no coman los sarmientos, y otras verduras que sean de su gusto; y el buey que hubiere trabajado por la mañana, le dexareis que descanse á la tarde.

Bueyes para salar.

Despues que el vaquero conozca que el buey está cansado de arar, y que no puede ya tirar mas, lo engordará por algun tiempo sin trabajar, y despues lo matará, y cecinará entero, ó á pedazos, para comida anual de vuestra familia; y en esta ocasion conservareis los tuétanos de los huesos, y la hiel del buey, para valerse de ellos en las ocasiones que convenga, porque los tuétanos de los bueyes son buenos para digerir, y purificar los humores duros, y roxos, y la hiel del buey es mejor que la del toro, y sana todas las llagas, mezclada con zumo de puerros; y metido en la oreja, quita el susurro de la oreja: y ungido, y fregado por el contorno del ombligo de los niños, mata las lombrices: y mezclada con miel, es singularísima para la esquinencia, y es utilísima so-

bre

bre otra cosa en dar color de amarillez; y esparcida la hiel del buey encima de la simiente, hace que el trigo no sea comido de los ratones.

Algunas veces se halla en la hiel del buey una piedra del tamaño de un huevo, de color amarillo, la qual bebida es singularísima contra la piedra, y para contra la enfermedad de los que se vuelven amarillos; y aplicada á la nariz, vuelve el corazon mas claro, é impide el fluxo que se hace encima de los ojos; y sorbida por la nariz, mezclada con zumo de acelgas, aquieta el exceso de la apoplexía. *Remedio para estos males.*

Puede tambien el Padre de Familias de la Casa de Campo tener grande provecho del estiercol de los bueyes, y vacas, porque sana la picadura de las abejas, y resuelve toda manera de hinchazon, mitiga la gota ciática; y mezclado con vinagre, disminuye mucho las porcelanas, ó lamparones.

Síguese la figura del buey, señalado con lineas, que salen de las partes, que dan señas de las enfermedades del cuerpo, y de donde sale una linea, y despues derrama mas lineas, quantas se derraman, tantas enfermedades diferentes salen de aquel lugar: despues se siguen los remedios de ellas, para que qualquier Padre de Familias de la Casa de Campo pueda ser albeytar, para sanar las enfermedades de sus bueyes, vacas, y novillos.


36 37 38 39 40 41 42 43 44. 1 2 3
4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35

¶ Si el buey, ó vaca estuviere descomido, se pondrá en apetito, y gusto, ahora provenga de calor, ahora de otra causa, lavándole la boca, y lengua con sal, y vinagre; y si el buey tuviere barba, que es una carnosidad que les viene debaxo de la lengua, conviene cortarla, y despues fregar la parte con sal, y ajo picado todo junto: despues lavarle la boca con vino, y tambien conviene quitarle diestramente con unos tenedores los gusanos que suelen criarse debaxo de la lengua; y para limpiar bien las partes interiores del animal enfermo, no hay mejor remedio que tomar huesos de las aceytunas, despues de exprimido, y sacado el aceyte, y hacerle comer de esto á menudo.

Las enfermedades, y curas de los bueyes, vacas, y novillos.

Si el buey tuviere vómitos, y temblor de corazon, le fregareis el hocico con ajos, ó con puerros picados, y hacedle beber, mezclado con vino; y eso es bueno para el dolor cólico, y para quando les gruñe, y remueve el vientre: esa enfermedad se les conoce quando se lamentan, moviéndose, echándose, y levantándose á menudo, y no pudiendo sosegar en ningun lugar. Algunos añaden aceyte de nueces, y otros les dan cebollas cocidas con vino tinto, y otros mirra con granos de laurel destemplado con vino, y los hacen punzar la carne por el contorno de la uña, ó á la cola hasta la sangre.

Si el buey tuviere la boca, ó paladar hinchado, que le quita el apetito, ó gusto, y le hace dar suspiros á menudo, para eso será bueno sacarle sangre de la vena del paladar, y despues de la sangría no se le dé de comer otra cosa sino ajos picados con hojas de algunas verduras, ó alcacel tierno, hasta tanto que se halle mejor.

Para los estrangolones, ó gotornones que vienen en la garganta, ó cañon de los bueyes, el qual viene, y baxa del celebro resfriado, les desarraygareis esos gotornones: despues les cubrireis la cabeza con alguna manta, y les fregareis á menudo toda la boca, y gola con manteca fresca.

Si bebiendo hubiere engullido alguna sanguijuela, y se le hubiere quedado en la boca, ó garganta, se la hareis caer dándole en la boca aceyte tibio; y si estuviere puesta en el estómago, le habeis de infundir vinagre.

Remedio para sus enfermedades.

Para la tos del buey se le debe dar de beber decoccion de hi-

hisopo, y comer puerros picados con trigo: otros les dan á beber por siete dias decoccion de artemisa; y si tuviere la tos, ó catarro por causa de la flema, lo conocereis quando estuviere descomido, y le cayere la oreja; entonces le lavareis la boca con tomillo salsero, picado con vino blanco, ó se la fregareis con ajo, y sal menuda, despues lavarla con vino. Algunos le limpian esta flema con hojas de laurel, picadas con cáscaras de granadas: otros le ponen dentro de la nariz vino con mirra.

Para contra el catarro, y ojo hinchado, se les saca sangre por debaxo de la lengua, ó se les hace tomar zumo de puerros, ruda, apio, y sabina, todo bien purificado.

Si el buey tuviere la espalda cascada, conviene sangrarle de la pierna de la otra parte donde no es la enfermedad; y si fuere de ambas espaldas, conviene sangrarle de ambas piernas.

Si el buey tuviere el miembro endurecido, le ungireis con ungüento hecho de raices de malvas, picadas con manteca fresca, dos veces al dia.

Si el buey tuviere piedra dentro de la vexiga, tomareis dos onzas de hinojos marinos picados, dos dragmas de clavos de girofle, drachma y media de pimienta, picadlo todo junto, y se lo dareis á beber con vino tinto tibio, y eso continuareis algunos dias; y si hecho esto la piedra no sale, conviene darle un corte para sacarla fuera.

Si el buey tuviere la piedra dentro del miembro, primeramente le echareis en el suelo, despues hacedle tener el miembro con unas mordazas por encima donde estuviere la piedra, y se le abrireis por el lado para sacar la piedra, despues consolidareis la llaga con terbentina lavada quatro veces con agua de la yerba llamada cola de caballo.

Si el buey no puede mear, sino es con trabajo, le sangrareis de la vena del miembro, y le dareis á beber esta pócima, que hareis de miel, aceyte, y vino blanco, cocido todo junto, y se la dareis tres mañanas continuas: despues lo dexareis reposar ocho dias.

Remedios para las enfermedades de los bueyes.

Si el buey tuviere los botones hinchados por alguna causa, los ungireis muy bien mañana, y tarde con gordura dulce: tambien se tiene por remedio fisico, que la hiel del perro sana los genitales hinchados del buey ungiéndolos á menudo.

Si el buey mea sangre, hacedle comer llanten, y aceyte bue-

bueno; despues tomar tartar en polvo, y coloquíntidas destempladas con vino tinto, y claras de huevos, y se las hareis beber con la corna; y si el mear sangre no va cesando dentro de veinte y quatro horas, se morirá.

Si el buey tuviere la uña gastada de hierro, ó piedra, cabareisle la uña hasta el hondo del daño, y destilareis dentro de la llaga del ungüento hecho de gordura de puerco, y de buey, todo junto caliente, y le pondreis dentro estopas de cáñamo, ó lino, mojadas con dicho ungüento.

Si tuviere la uña abierta, tomareis miel, y cera nueva, y terbentina, de cada cosa una onza, y hareis ungüento, y lo aplicareis por el contorno de la uña por espacio de quince dias íntegros: despues pondreis este ungüento, aloe epático, miel rosada, alumbre de roca, de cada uno media onza, y cubrireis todo el contorno del pie: despues tendreis baño de vino con miel para lavarlo; y si la uña estuviere podrida, hareis este ungüento arriba dicho de la uña abierta, y le pondreis de ello hasta tanto que la uña esté un tanto resuelta, y despues le hareis fomentacion por espacio de cinco, ó seis dias, tres veces cada dia por todo el pie con vino, ó con vinagre, que haya hervido con cal viva, y miel, de cada cosa siete onzas.

Curas para sus males.

Para el pie picado de clavo, ú de espina, ú de otra cosa que tenga punta, cortareis la uña del pie, lo mas cercano que podreis de la picadura, despues destilareis dentro de la picadura terbentina, y aceyte, todo mezclado, y caliente: despues le hareis un emplasto por todo el pie con miel, y gordura dulce líquida.

Para la matadura del pie hareis hervir miel, y gordura de puerco con vino blanco, y este emplasto aplicareis encima del pie, y se lo dexareis por tres dias continuos.

Para el pie apretado, y endurecido, tomareis raices de malvas, y de malvariscos, y las hareis hervir con suficiente agua: despues picadlas, y pasadlas por un colador; y quando fuere pasado, añadireis media libra de gordura de puerco, y tres jarros de buen vino, hareislo hervir todo, hasta que la gordura sea derretida: entonces añadireis simiente de lino bien picada, y lo hareis hervir hasta la consuncion del vino, y pondreis una parte de esta cataplasma encima del pie, y se la dexareis tres dias íntegros: despues volvereis á poner el restante,

que habeis reservado, y se lo dexareis otros tres dias.

Para contusion de nervios, si el buey anda coxo, conviene fomentarle las piernas con aceyte, y sal; pero si fuere hinchadura en las rodillas, conviene fomentarle con vinagre caliente, ó con decoccion de mijo, y simiente de lino; y no obstante estas cosas, conviene cauterizarle la parte ofendida, y ponerle encima manteca fresca, levadura con agua, y vinagre: despues aplicarle ungüento de manteca salada con gordura de cabra.

Si el buey anda coxo, por haber padecido frio en los pies, conviene lavárselos con sus meados añejos, y tibios; pero si fuere por abundancia de sangre, que se retirase al pie, conviene resolverle, estregándole muy fuerte, arañándole; y si de este modo no sana, conviene hendirle la uña de la extremidad hasta el vivo, que salga la sangre, y envolverlo con una bolsa de cuero, para que la agua no le haga daño, hasta que haya curado.

Si el buey anda coxo, por respecto de alguna espina, ó madera que se le hubiese metido en alguna parte del cuerpo, ó por golpe de piedra, conviene lavar el lugar con meados calientes, y poner encima gordura vieja derretida con aceyte, y pez líquida.

Remedios para sus enfermedades.

Si el buey tuviere la pierna rompida, se la volvereis á su lugar, haciéndole estirar por vuestros criados la pierna derechamente con cuerdas, tanto de una parte, como de otra, para que el hueso rompido se pueda igualar, y unir igualmente como de antes estaba; y por encima, y por el contorno aplicareis estopas de lino, ú de cáñamo, mojadas con mezcla de claras de huevos, ó bolo arménico, sangre de dragon, y envolvereis con vendas las partes así estrechamente con algunas tablillas, que el hueso rompido no se pueda mover, y encima pondreis otras estopas mojadas con vino puro, para confortar los nervios, y para que las partes mas altas, y mas baxas del hueso rompido no tomen mala indisposicion, tanto por la atadura, quanto por el rompimiento del hueso, y le ungireis una, y otra parte de arriba, y abaxo de un ungüento hecho de una onza de terbentina, y de otra tanta manteca, y aceyte.

Si el buey tuviere la pierna sacada de su lugar, ó descoyuntada, se la volvereis estirándola, y despues se la envolvereis,

reis, ungiéndola primero con gordura de puerco.

Si el buey tiene estrecheza de vientre, ó anda estíptico, para relaxarle el vientre, conviene darle á beber agua tibia con dos onzas de aloe muy polvorizado.

Si el buey tuviere fluxo de vientre, que algunas veces viene á echar sangre, y lo debilita mucho, es necesario quitarle el beber quatro, ó cinco dias, y darle granos de pasas puestas en infusion con buen vino tinto, ó nueces de galax, y de cipres con queso añejo destemplado con buen vino, y por el último remedio se habrá de cauterizar en medio de la frente.

La enfermedad del anticor del buey se conoce quando el animal tiene el pelo del cuerpo derecho, y está menos alegre de lo acostumbrado, y tiene los ojos espantosos, y despavoridos, y el cuello caido, la boca salivosa, y el paso tardo, el espinazo, y toda la parte trasera dura, y enteramente descomido, y no rumia nada: esta enfermedad se sana de principio; pero envejecida, no hay remedio alguno. Tomareis cebolla albarrana tres onzas: cortadla menuditamente, raices de melones picadas otro tanto, mezclado todo con tres puñados de sal gruesa, y destemplado todo con tres jarros de vino bueno, y le hareis tomar cada dia buena cantidad.

Remedio para sus enfermedades.

La enfermedad de la inflamacion en las partes del cuerpo, que á menudo atormenta á los bueyes, conviene hacer los emplastos de tres manojos de simiente de coles, y un plato de harina blanca, todo junto bien picado, é infuso con agua fria. y despues aplicado á las partes dolorosas; y el mejor remedio que se puede hallar, es tomar hojas de cipres, sin los ramos, tres manojos, y harina, como está dicho, añadiendo vinagre fuerte para destemplarlo.

Para la enfermedad de los riñones conviene sacarles sangre de la vena de entre las piernas, ú de la vena llamada matrice, que se halla al largo del lado de la parte de los riñones, y por bebida, conviene que se haga de zumo de puerros mezclado con agua tibia, ó con sus propios meados.

Para la enfermedad de los bueyes, que los Labradores llaman tiña, ó ranilla, la qual se hace dentro de los intestinos, y muchos mueren de ella, la qual proviene de que se les entran por el trasero los reznos, y llegando á las tripas, mueren infaliblemente, si no se les aplica remedio. Los Labradores usan quando

do esto conocen, meterles la mano por el trasero, y les arrancan aquellos reznos antes que mucho se encarnen, que horadan las tripas; mas lo mejor es hacer que no les venga esa enfermedad, obviando, ó desviándola en esta forma: Tomen trigo limpio, y mójenlo con aceyte por espacio de un dia, que se embeba bien de ello, y dénselo á comer revuelto con otras cosas, que con ello echará todos los reznos que tuviere; y si lo usaren una vez cada mes, nunca tendrán semejante enfermedad, y purgan con ello; y esto es bueno para qualesquiera otros animales.

Remedio para sus males.

Si el buey tuviere la copa del cuello hinchada, ó encordada, conviene sacarle sangre de la vena de las orejas, y poner encima del mal un emplasto hecho de tuétanos de buey, y de gordura de cabras, iguales partes, deshecho con aceyte, y pez líquida.

Si el buey tuviere la copa del cuello endurecida, y adormecida, lo dexareis reposar algunos dias, y estos dias le fregareis el lugar endurecido con manteca, aceyte, gordura de puerco, y cera nueva, partes iguales, todo mezclado igualmente.

Si el buey tuviere el cuello desollado, pondreis encima de la llaga un emplasto hecho de los tuétanos de los huesos de las piernas del buey, y gordura de puerco, y de cabra, de todo iguales partes, mezclado, y deshecho junto.

Si la copa del cuello del buey estuviere solo pelada, la fregareis presto con ungüento hecho, y preparado de seis onzas de miel, y quatro onzas de almástiga, hervido todo junto.

Si el buey tuviere sarna, conviene fregarla con sus propios meados, con ajos picados, axedrea, azufre, vinagre, con nueces de galax picadas, y zumo de calamento con gordura.

Para los piojos de los bueyes conviene fregarles con decoccion hecha de aceytunas del acebuche, y sal, y tambien conviene quitarles la vexiga que tienen debaxo de la lengua.

Si la piel del buey estuviere pegada á los huesos, conviene fomentarla con vino puro, y con aceyte, todo mezclado.

Si los cuernos se le hendieren, conviene fomentarles con vinagre, aceyte, y sal, mezclado todo junto, despues ponerle encima enjundia vieja, derretida con cera nueva.

Si el buey, ó vaca tiene los cuernos torcidos, y los quereis enderezar, ó si los tiene derechos torcerlos, tomareis dos panes grandes al punto que salen del horno, y pondreis los cuernos

nos dentro de los panes, que no lleguen á la carne por tres dedos, y despues de haber estado así buen rato, antes de perder del todo la frialdad, sacareis los panes, y luego estando calientes los pondreis del modo que quisiéreis, y en estando frios, se quedarán del mismo modo que los habreis puesto, con la misma fortaleza.

Enfermedades, y sus curas.

Si el buey tiene dolor de cabeza, ó en qualquiera parte del cuerpo, que esto les acontece á menudo, lo conocereis quando el animal no camina, ni trabaja de gana: le hareis fomentacion, ó le aplicareis un emplasto hecho de decoccion de manzanilla, meliloto, y simiente de lino.

Para el dolor de cabeza, picareis ajos con vino, y se los pondreis por dentro de las narices: despues le fregareis toda la cabeza con decoccion de hojas de salvia, mejorana, espicanardi, orucas, laurel, y nogal con buen vino.

Para los ojos que fueren hinchados, se les ha de hacer colirio de harina de trigo pastada, y destemplada con hidromiel.

Para los ojos que lagrimean continuamente, tomareis de la coladura del trigo cocido, y hareis emplasto encima del ojo. Y para lo mismo tomareis papaver erraticum los pimpollos, y raices, y picadas con miel, sirven para hacer colirio á los ojos.

Para los ojos nublosos pondreis dentro de los ojos polvos de huesos de cipia, azucar de piedra, y canela sutilmente polvorizado.

Para el blanco que viene encima de los ojos aplicareis una cataplasma hecha de sal gemma, y almástiga, polvorizado sutilmente, é incorporado con miel, y continuareis eso á menudo.

Para la cartagina de los ojos de los bueyes, se les debe hacer un colirio de sal armoniaco, destemplado con miel, y tambien se les debe ungir el contorno de los ojos con pez, y ajos, y eso por las moscas, que por la miel les van continuamente por el contorno.

Para el ojo colorado, cargado de sangre, que perturba la vista, conviene hacerles destilar dentro de los ojos miel continuamente, hasta que esté sano perfectamente.

Las llagas, y úlceras de los bueyes curareis con malvas silvestres picadas con vino blanco, fregando los ojos.

Para la enfermedad de los lomos, se les debe dar de beber

zu-

zumo de puerros con vino blanco dulce, y se les debe poner en la oreja raiz del avellano.

Las apostemas se han de madurar con la levadura, cabezas de lirio, ó cebollas albarranas, y vinagre, y despues cortarlas, y limpiarlas con sus meados calientes, y ponérselas bañadas, y remojadas con cera derretida, y finalmente hilas ungidas con sebo de cabron, ú de buey.

Si el buey fuere mordido de alguna serpiente, alacran, ó perro rabioso, ú de sapo, se debe fregar la llaga con aceyte de alacranes, ó con jabon infuso con vinagre, y se debe lavar con decoccion de la yerba corazoncillo, ó con salmuera vieja.

Secretos para sus enfermedades.

Para la mordedura de los sapos, les fregareis con albayalde destemplado con agua, y se debe rociar el lugar por donde pacen los bueyes con decoccion de pimpollos de laurel, para hacer huir los sapos.

Para la calentura de los bueyes, que les viene del excesivo trabajo, y tienen grande calor con dolor de cabeza, é inflamacion de ojos, y calentura extraordinaria, y se sienten tocándoles la piel; se les ha de sacar sangre de la vena de la frente, ú de la oreja, y se les debe dar de comer yerbas frescas, como lechugas, y otras, y se les debe hacer fomentacion en el cuerpo con vino blanco, y tambien darles á beber agua fria.

Si el buey estuviere flaco, desvanecido, y vacuo, le dareis yerbos picados, y destemplados con la agua de su beber. Las moscas no darán molestia á los bueyes si picais aceytunas de laurel, y las haceis cocer con aceyte, y ungis los bueyes, y tambien si los ungis con su propia saliva.

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS VACAS, Y NOVILLOS, de la leche, manteca, y quesos.

De las vacas, y novillos.

QUanto en el gobierno de las vacas, conviene que si no fueren muchas en la Casa de Campo, toque el gobierno de ellas á la Madre de Familias, por razon de la leche; y así hará que los criados limpien á menudo el corral, y que guarden que el toro no vaya á las vacas hasta la yerba primera, que es el tiempo que ellas mismas lo empiezan á llamar; y es-

eso se puede conocer por la inflamacion de su natura, y de subir ellas encima del toro; y si acontece que la vaca rehuse el macho, se le debe poner dentro de la nariz cola de ciervo quemada, ó picar una cebolla, y fregarla la natura con ella, porque eso la calentará. Hareis que los becerrillos, y terneras estén separados de las madres luego que hayan mamado, y se pongan en otro establo; y quando conviniere mamar, sea á la mañana, y á la tarde, y tiempo oportuno, que estén reposadas.

Leche, manteca, y quesos.

No ordeñareis las vacas antes de parir, porque en ese tiempo la leche no vale nada, porque viene dura como una piedra. La leche se debe separar luego que fuere sacada la manteca muy batida sin derramarla: el queso bien apretado, y quaxado; y sobre todo, que todos los vasos, coladores, formas, y otros, sean bien limpios, y que ninguna de las criadas no intervenga en el hacer los quesos, y manteca teniendo la purgacion.

Perfeccion de las buenas vacas, y en qué edad se han de dar al toro, y tiempo de ordeñarlas.

El Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo apreciarán mucho las vacas de medio talle, de quatro, ó cinco años, y de color negro, mosqueadas, ó manchadas de blanco, y negro, que tengan el cuerpo grande, la frente larga, los ojos negros, y rasgados, ó abiertos, los cuernos limpios, y negros, las orejas pequeñas, y poco hendidas, las piernas cortas, y gruesas, el cuello largo, y grueso, la cola larga hasta el pie, la uña corta, é igual, las tetas anchas, y largas.

No dareis las vacas al toro, sino de edad de tres años hasta nueve, y desde el principio de Junio hasta quarenta dias despues, porque habrá abundancia de yerbas nuevas; porque si ellas conciben en ese tiempo, viene el parto en las yerbas nuevas; ni las dareis al toro, sino las que fueren bien flacas, porque quanto mas flacas son, tanto mas retienen la simiente genital. Y al contrario el toro debe ser puesto antes en pasto, y bien apacentado de garbanzos, yerbos, hordio, y otros granos. Guardareis las vacas de peligro en el doceno mes, y las alimentareis en el establo de ocho meses adelante de buena yerba en el Invierno, y Verano: dareislas á beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, no agua de rio, sino agua un poco tibia, como la de lluvias, ú de balsas, ú de pozo, sacada de largo tiempo, porque la agua de pozo, por su frialdad, les podria hacer daño.

No las ordeñareis para vuestro uso, sino fuere dos meses des-

despues de haber parido, en el qual tiempo las llevareis á la campaña, y no dexareis mamar los becerrillos hasta la tarde, que habrán vuelto del pasto á su corral, y á la mañana. Al novillo capareis de la edad de dos años, y no mas tarde, porque los novillos crecen mas quando son capados, por tener el cuerpo mas húmedo: de edad de tres años los dexareis al vaquero, para empezar á domarlos á tirar, y tambien le dareis las vacas estériles, que despues de nueve años no dan mas fruto, porque tambien pueden servir al yugo.

Para las enfermedades de las vacas, y novillos guardareis el modo que se ha dicho en las enfermedades, y remedios en el tratado de los bueyes.

Para hacer leche, manteca, y quesos.

La Madre de Familias de la Casa de Campo sea muy diligente, así para el nutrimento de la casa, como tambien para sacar dinero, en emplear sus hijas, y criadas en el gobierno de la leche. Quanto á la leche de las vacas, no hareis cuenta de ella luego despues de paridas; porque á mas de que no vale para manteca, ni queso, es peligroso el comerla; y por eso las mugeres, despues de paridas, se abstienen en dar la primera leche á sus hijos.

Despues que la leche fuere sacada, la pondreis en lugar donde se pueda conservar tibia, para que se detenga mas tiempo, y mas presto quaxar, y condensar, porque el calor conserva, y condensa la leche, y el frio la hace agria, y la corrompe; y por evitar este daño, fuera bueno hacerla hervir, meneándola á menudo primero, y ponerla á reposar, y se conservará hasta tres dias, y tal vez mas.

Conocereis la leche si es buena por su blancura, olor, gusto, dulzura, y substancia, mediocremente condensada: de tal manera, que echando una gota encima de la uña, no cayga luego, antes se quede por largo tiempo; lo mas presto que fuere posible sacareis la manteca, quesos, y otras cosas de que podais sacar provecho, que la buena Madre de Familias debe ser solícita de sacar, segun el tiempo. Primeramente sacareis la leche de encima, luego que se haya sacado de la vaca, un poco tibia, y de esta leche hareis los quesos que se acostumbran vender en el Verano para las meriendas, en lugar de companaje. De la leche, que será condensada sin prensar, hareis los pequeños quesos. Algunos hacen hervir la leche con ajos, y cebollas, y la con-

conservan para el uso, y la llaman leche agria. Lo que queda de la escoladura de la leche dareis á los puercos, y perros; pero en tiempo de carestía se puede dar á la familia, haciéndola hervir un poco.

Hacer la manteca, y quesos.

Para hacer la manteca, la conservareis en lugar mas frio, y de la leche gorda no sacareis nada, antes la batireis mucho en un vaso hecho á propósito, mayormente en tiempo de grande calor, el qual impide mucho el quaxarse la manteca; y si haceis cuenta de venderla, se debe salar, y ponerla en vasos de barro, para poderla llevar á vender á otros Lugares, como se usa en muchas partes. La manteca de color amarillo es la mejor de Verano, y la mas ruin es la de color blanco; mas conviene entender, que en el Invierno es todo al contrario.

Quanto al hacer los quesos, se debe ordeñar la mas gorda, y espesa leche para quesos, para que se puedan conservar largo tiempo, de la qual no debeis sacar para hacer manteca, sino como saliere de la vaca la pondreis en unos vasos para quaxarla. El modo como la quaxareis sea poniendo dentro gordura de corderos, ó cabritos, ó de liebre, ó flores de cardo salvático, ó simiente de cardo benedicto, ó leche de higuera salvática, ó la piel que la gallina tiene dentro del estómago, que recibe el estiercol, ó la flor de las algarrofas domésticas, ó silvestres. Al vaso donde estuviere la leche no le debe faltar algun calor para entretenerla tibia: no conviene llegarla al fuego, antes esté lejos de él; y quando estuviere presa, ó quaxada, se debe poner luego en el colador, ó estampa, para que se separe el suero de la leche. Sobre todo es necesario que la muger que se entremete, y se pone en la obra de hacer quesos, sea limpia, aseada, pulida, diestra, y lejos de su purgacion. Por eso aquellos que hacen estimacion de sus quesos, deben hacer eleccion de una doncella de catorce años, acomodada, limpia, y pulida, que no tenga las manos sarnosas, y de templado color, porque se persuaden que el desaliño, y suciedad impiden la íntegra condension, ó coagulacion de los quesos, y se hacen llenos de ojos.

Si quereis endurecer, y conservar largo tiempo los quesos, los exprimireis bien quando fueren en el colador, ó estampa, despues pondreis una poca de sal molida por encima. Si por haberlos conservado largo tiempo se hicieren duros, los pondreis

dreis en un vaso de barro, y pondreis dentro harina de hordio, ú los pondreis entre garbanzos, ó bisaltos, ó los cubrireis de hojas de taragoncia, la qual tambien impide que no sean mordidos de gusanos, ni polilla, y de que no se marchiten; y para poderlos dar finos, los pondreis en arcas, ó bodegas, encima de tablas, rociados con aceyte de olivo, ó de lino, y vinagre, mezclado todo junto.

Juicio del buen queso. Hareis juicio del buen queso, si él fuere gordo, y de peso, algun tanto colorado, dulce al gusto, agradable al olfato, y no en alguna manera dañados, y carcomidos.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LOS CABALLOS, Y YEGUAS, con sus pollinos, y de sus enfermedades, y remedios.

DEbe ser el criado para los caballos de casta, y tambien de los de trabajo, modesto, y paciente, y que tenga amor á los animales que tiene encomendados, y que no les maltrate, antes les debe enseñar, y adiestrarlos con amor en el ademan de la mano, meneo de la varilla, voz, y grito, y que no se les haga trabajar mas de lo que pueden, y que los almohace alegremente cada mañana, y en el verano algunas veces despues de medio dia, y que no les dé de beber sino fuere en las horas acostumbradas despues que habrán reposado: lavarlos á menudo en el verano los pies con agua fresca, y algunas veces con vino, ó con heces de vino, para engordarlos, y con meados; y si tuvieren los pies suelabatidos mucho por el trabajo, ponerles á la noche del estiercol en la uña; y si fueren escaldados, ó sin gusto, lavarles la boca con vinagre, y sal, y no les dé alcacel, paja, cebada, ni cama, que no esté muy bien batida, y limpia, y no dexarlos desherrados; y tener cuidado que sus frenos, sillas, bastos, albardas, collares, y otras piezas de sus aderezos no sean gastados, ni rompidos, sino coserlos, y remendarlos con remiendos, y debe saber brevemente el oficio del Sillero, y de Albeytar, y no debe estar desguarnecido el aposento de las cosas que tuviere necesidad para el reparo de las sillas, y herramienta de los pies de sus caballos; y debe ser diligente en tener cuenta quando el caballo anduviere coxo, y de qué procede,

y de qué pie, y en donde le corresponden, y aplicarle luego el remedio que sea á propósito.

Avisos para el mozo de caballos.

En la Primavera, quando el caballo tuviere el paladar hinchado, se lo rompereis con la corna. Por la tos le cubrireis con la manta, si fuere resfriado en el trabajo, ó por la lluvia; en tiempo fastidioso, los hareis comer alholvas, ó anis mezclado con paja, ó con yerba, y renovarles la yerba vieja; y habeis de estár muy advertidos del amor que un caballo lleva al otro, y segun aquello ponerlos en el establo cercano, el qual establo, ó caballeriza se debe limpiar cada mañana del estiercol, que no quede cosa, y á la tarde hacerles buena cama de paja.

Conviene que el criado de caballos duerma en la caballeriza, por el peligro de encabestrarse, y degollarse los caballos, y que tenga advertencia en matar la luz en parte fuera de peligro, y cerrar bien la caballeriza, y poner á la tarde sus alhajas, y arreos á punto, porque si á la mañana hubiese de ir á la campaña, no le falte nada.

Si teneis alguna mula, ó jumenta, las debeis poner á parte.

Si alguno de vuestros caballos estuviere enfermo de enfermedad peligrosa, lo debeis separar de los otros, porque el mal no se les pegue.

Vicios del caballo.

Si vuestros caballos tuvieren algun vicio, los corregireis diligentemente, como si fuere tímido, ó que no esté quedo al subir; y si no quisiere pasar algun paso, le colgareis de una oreja una pequeña piedra; y si eso no bastare, le cubrireis los ojos, ó le pondreis debaxo de la cola algun manojo de alcacel; y si poniéndoos á caballo se alzare, y diere corcobos, darle con la varilla en las rodillas delanteras; y si se empinare, le tirareis, amenazándole, y dándole con la varilla; y si se parare, le dareis con la varilla encima de las orejas: y habeis de tener cuidado de los caballos, y de las yeguas de casta, si no hay algun inconveniente, en ponerlas en el pasto, quando el tiempo fuere oportuno, en lugar espacioso, y húmedo, ó en montes que se rieguen continuamente de agua, y nunca en lugar seco, y quanto mas desembarazado, y raso, será mejor, y mas á propósito; y las yerbas tiernas, y dulces son mas saludables á los caballos, que las grandes, y fuertes.

No permitais que las yeguas sean cubiertas, ó saltadas de los

Tiempo de cubrir las yeguas, y de qué edad conciben.

caballos, sino cerca de medio Mayo, porque pariendo en ese mismo tiempo, pueden facilmente criar sus pollinos, habiendo yerbas nuevas, y tiernas, porque al cabo de doce meses, que han concebido, paren.

El caballo mas tierno de tres años, no es bueno para montar las yeguas, pero puede servir despues hasta veinte años.

Las yeguas pueden concebir á dos años, porque á tres pueden bien criar sus pollinos; que de diez años arriba no son buenas para criar; que de una yegua vieja los caballos son débiles, y gravosos. El caballo, al tiempo que habrá de cubrir las yeguas, debe estár gallardo. Quando se acercare el tiempo, se debe engordar de hordio, ó cebada, porque mejor pueda satisfacer á las yeguas; porque quanto mas fuerte el padre, tanto mas fuertes serán los pollinos; y si fuere debil, y nada pronto al subir, serán las crias débiles, y desvalidas. Conviene fregar la natura de la yegua con una esponja, y ponerla despues en las narices del caballo, si no fuere pronto al saltar, porque eso le moverá; y si acaso la yegua no quisiere sufrir el macho, conviene picar una cebolla, y fregarle la natura, que eso la calienta.

Yegua perfecta.

Las yeguas de las yeguas castizas deben ser fuertes de cuerpo, y grandes de delante, con bello en contra, grande de delante, con el encuentro grande de los lados, y ancas largas, y que haya grande tiempo que no haya trabajado; ni debe concebir, sino fuere de dos en dos años, para que mejor pueda criar su pollino; y quando ella fuere preñada, conviene regalarla bien, y no hacerla trabajar, ni correr, ni dexarla al frio.

Parto de la yegua.

Si la yegua tuviere trabajo en el parir, y que ella pierda mucho, conviene picar el polipodio, y mezclarle con agua tibia, y dárselo á beber con la corna; y si hubiere felizmente parido, no conviene tocar el pollino con las manos, porque en tocarle, se viene mucho á hundir. Despues que el pollino habrá nacido, se dexará con la misma madre en lugar caliente, y espacioso, porque el frio no le haga ningun género de daño; y quando él fuere un poco fuerte, y crecido, lo dexareis ir al pasto con su madre, porque ella no tenga cariño con la ausencia del pollino, que comunmente las hembras enferman de amor, y deseo de ver su pollino. Quando el pollino tuviere diez y ocho meses, lo empezareis de amansar, poniéndole un cabestro, y freno col-

colgado en el pesebre, porque se acostumbre á tenerle, y no tenga despues temor del ruido, que el freno hace: quando tuviere tres años, conviene domarle, y acomodarle en aquel servicio en que lo quieran emplear.

Debe tener el criado, ó carretero noticia, y conocimiento de la edad de los caballos, para cargarlos segun su fuerza, la qual edad del caballo se conoce por los pies, y por las uñas, pero principalmente por los dientes: quando el caballo tiene dos años y medio, los dientes del medio de arriba, y abaxo se le caen: quando el caballo tiene quatro años, los dientes que se llaman canines, se le caen, y nacen otros: antes de los seis años, los dientes gruesos, llamados mexillares de encima, se le caen, á los seis años, los primeros caidos renacen: el septeno año todo está lleno, y están todos iguales, y solemos decir, que ya ha cerrado: despues de este tiempo no se puede bien conocer su edad. En el deceno año los pulsos se le empiezan á baxar, y algunas veces los pelos de las cejas se le hacen gruesos, y los dientes le crecen. *Edad del caballo.*

Nacerán los pollinos de varios colores, si entretanto que concibe la yegua, estuviere cubierta de una manta de varios colores, porque los colores que miráre el caballo al concebir, tendrá el pollino: eso mismo podreis experimentar con los perros, y otros animales. Absirtus. *Pollinos de varios colores.*

El caballo no relinchará en todo el dia, ungiéndole las narices con aceyte.

Hareis buen juicio de un buen caballo, y de un buen potro, que primeramente tenga la cabeza pequeña, alegre de frente, enjuto, y seco de carne, por lo mejor que se ven las venas, y nervios, que es lo que demuestra el vigor que tiene de espíritu. Despues, que tenga el ojo negro, grueso, y que salte fuera, porque el caballo que lo tiene blanco, ú de color de gato, de dia no vé muy lejos, y menos de noche. Tambien son ruines aquellos que tienen el ojo cóncavo, y hacen de mal parecer el caballo, como tambien lo hace quando el uno es blanco, y el otro negro, ó disimil el uno del otro en el color, ú de varios colores. Tambien está bien tenga la oreja corta, aguda, y derecha, porque el caballo que la tiene bien formada, demuestra ser animoso, feroz, y potente en qualquier trabajo; y al contrario, el que la tiene grande, demuestra ser vil, y de poco *Juicio de un buen caballo.*

 va-

valor; á mas de esto es bien tenga los dientes pequeños, sutiles, secos, y no desiguales, porque quando el caballo tuviese el uno tenue, y el otro duro, ó que todos fuesen gruesos, y el cuello corto, sería dificil de enfrenar; y si tuviese la boca grande, y abierta, sería dificil ponerle el freno, y en el menear; quanto mas, que quanto la barba es mas pequeña, y no llena de huesos, tanto mejor la barbalera ayuda al freno en hacer mejor efecto; y que tenga la nariz bien abierta, grande, y colorada, por lo que demuestra, que el caballo tiene calor, ardor, y es vivo de ánimo; y siendo bien dotado de nariz, la pone profundamente dentro del agua quando bebe. Despues conviene, que tenga el cuello ascendente del pecho á la cabeza, así como lo lleva el gallo corvado, de manera, que la cabeza esté delante del caballero, y el ojo mire á los pies. Conviene que el cuello no sea demasiado largo, ni muy corto, que sea elevado, descarnado de carne, y corvado, porque quanto mas es grueso, corto, y cargado de carne, tanto mas es dificil, é inobediente en el poner el freno; mas conviene que el cuello esté adornado de crines sutiles, crespadas, espesas, y colgadas de la parte derecha, y las de la frente sean largas, para que mejor sean los ojos defendidos de las moscas: tambien conviene que el caballo sea largo de pecho, muslo, y alzado, á modo de palomo, el qual, ademas de su belleza, lo hace mas idoneo en fortaleza, y en hacer los pasos mas largos, sin encrucijar las piernas por adentro, como lo hace quando naturalmente fuere estrecho: no menos conviene que el caballo sea bien formado de las piernas, las quales sean gruesas de hueso, descarnadas, derechas, altas, é igualmente extendidas de las rodillas hasta los pies; las piernas gruesas, largas, muslosas, y nerviosas, las quales sean un tanto carnosas de dentro, y fuera, correspondiendo al pecho, y á los lados; porque quanto mas intervalo hay debaxo de la cola, tanto mejor se vé alargar las ancas, ó grupa: el travellon alto, con la juntura gruesa, corta, y no junto á la uña, la qual sea dura, alzada, cóncava, redonda, negra, porque las blancas son ruines, y las negras son duras. El caballo debe ser corto de esquina, no aguda, antes llana, que pueda haber una canal hasta la cola, y el doso que no sea muy alto, ni muy baxo, y el departimiento de la espalda sea distinto, la qual sea larga, grande, derecha, y fornida de

de carne, teniendo la grupa llana, soda, gruesa, y casi duplicada, con un cierto canal enmedio; y la cola sea no menos gruesa, corta, sutil, y firme, y el pelo largo, ancha, gruesa, y crespada, y que la lleve estrecha junto á las piernas. Tambien conviene, que el caballo tenga los lomos anchos, y pelados, porque mejor pueda alzar los pies caminando, para que por delante parezca pequeño; porque siendo grande, en parte lo disforma, y en parte lo hace indebil. Ademas de esto conviene, que tenga los lados llenos, y largos encima del vientre, que siendo de esa manera se demuestra mas bello, mas robusto, y mas apto para subir á caballo.

Conviene que el caballo tenga la barriga pequeña, tondo, y recogido, y bien baxo de costillas, las quales sean bien largas de la última del nudo de la anca; porque así el caballo, no solo es mas veloz en su curso, y en otras ocasiones, mas aun el caballero puede con mejor gusto ponerse dentro de la silla; mas conviene tenga los testículos pequeños, é iguales, porque le hagan menos impedimento, y no le hagan daño en dicha parte: es verdad, que siendo grandes, tienen mas fuerza en todos sus miembros, y en el ánimo mas virtud.

Aunque hay algunos Albeytares, que en pocas palabras forman un buen caballo, diciendo, que el buen caballo tenga el ojo, y las junturas del buey, el pie, y el sellar del mulo, la uña del jumento, la boca, y el cuello del lobo, la oreja, y la cola de la zorra, el pecho de la muger, la ferocidad del leon, la vista, y voltear de la serpiente, la limpieza, y andar del gato, y la velocidad de la liebre.

A mas de lo dicho conviene, que el caballo tenga el paso elevado, el trote suelto, el galope gallardo, el correr veloz, el saltar los pies juntos, el menear seguro, y presto, siendo ligero con la mano, y obediente en el voltear de todos lados, y manos, llevando la cabeza justamente, sin indignacion de la brida, ni de las espuelas, antes se debe conformar á la voluntad del hombre que le sube á caballo, sin moverse, ni espantarse por ninguna cosa que vea, ni sienta, ni inquietarse por ruido de otro caballo, ni por ningun odor de jumenta, yendo á ella con furia.

Finalmente, el caballo debe ser de ánimo vigoroso, obediente, manso, agil, veloz, y que tenga la boca blanda, buenos

pies, y robusto, porque así será acomodado á qualquier Caballero, ó Príncipe, para llevarle á qualquier empresa de honra; mas el caballo tiene necesidad de espuelas, ó si es por bellaquería, ó por ferocidad, conviene mucha caricia: si no, dá siempre mucha molestia á su dueño, sin el peligro, y turbacion de ánimo, que le dá de continuo.

Aunque los caballos son diversos en los colores, algunos los estiman mas, ó menos, segun el pelo; y aunque sean diversísimos en los colores, todos derivan del bayo, del alazan, del mezclado, y del negro: los dichos quatro colores dependen de los quatro humores que el caballo tiene en el cuerpo, y tienen conveniencia con los quatro Elementos, que son Fuego, Ayre, Agua, y Tierra: la cólera, por lo que es semejante al fuego, genera el bayo: la sangre hace conveniencia con el ayre, y genera el alazan: la flema corresponde á la agua, y genera el mezclado; y la melancolía se atribuye á la tierra, y genera el negro, y morillo.

Alabemos el color bayo, el qual es el mejor de todos los demas, por lo que demuestra mas vigor, y mas velocidad en la guerra; y este caballo no se espavorece, aunque sea herido, por lo que no vé la sangre que le cae del cuerpo; y este color, no solamente se divide en bayo, castaño, dorado, pomelado, mas el castaño es mejor quando inclina en el obscuro, ó que el castaño está esparcido encima de la grupa, y por todo el cuerpo.

El de color alazan es presto, ardido, pronto; pero no de mucha fuerza, el qual es tanto mejor, quanto tiene buena mezcla de otro humor; pero si fuere como el alazan quemado, ó mezclado, son soberbios, caprichosos, saltadores, robustos, y nobles de naturaleza; pero los muy claros no son tan buenos como los obscuros.

El caballo de color mezclado se puede dividir en el rodado, mosqueado, melado, plateado, y de color estornello; y de estos el rodado es semejante en bondad al bayo, y el mosqueado negro es mejor que el mosqueado roxo, por lo que este es siempre soberbio, y desdeñoso, quando tiene la señal en la cabeza, y muslo; despues, no solamente el melado está en reputacion de flaco, y de poca fuerza, aunque sea sabio; mas el de color de estornello, no sin causa es dicho, y tenido de poco entendimiento, mas es veloz en el correr, y en otras acciones,

y

y el mezclado plateado demuestra ilustracion, y el mezclado de negro demuestra espíritu purificado, dexando la malignidad de la flema, y del humor frio, y húmedo.

El caballo de color de mora es melancólico, y algunas veces de ruin naturaleza; y así se dice: el caballo moreno, ú de todo bueno, ú de todo ruin (hablando de aquellos, que son negros como el cuervo); pero hay pocos que no sean ágiles, prontos, vivos, y soberbios: bien es verdad, que tanto mas varían en bondad, quanto mas son diversos de pelo; mas siendo señalados, ó mosqueados de blanco en la frente, ó en los pies, mejor se dán á conocer por buenos.

Quánto tiempo puede vivir un caballo, no se puede determinar por regla cierta, por la diversidad de los Paises, y territorios, y por ser demasiado, ó poco fatigado; á mas, que en algunos climas de tierra viven diez y seis años, siendo bien tratados, y aun veinte años; empero cada dueño debe tratar su caballo siempre con prudencia, para que pueda gozar muchos años de él, como lo hacen muchos hombres, los quales se pierden por fatigarles demasiado, ó en no darles de comer, ó en no tenerlos bien gobernados, ó por ponerlos la mano demasiado, ó tambien los matan por tenerlos muy delicados, sin subirlos á caballo, ó por darles algun trabajo.

Discurso del domar los potros.

Para haber de sujetar, y domesticar los potros de casta, el excelente Caballerizo le ha de poner primeramente el cabezon con mucha destreza, sin hacer otra cosa, sino dexarle con las dos riendas de cuerda por el espacio de dos, ó tres horas, quitándoselo despues; y el dia siguiente, á la tarde, volvérselo por un poco de espacio, y despues tomar el freno, y sacarlo poco á poco defuera de la barba, y lo conducireis debaxo del pórtico, ó en otro lugar, atándole, y paseándole lindamente por el espacio de tiempo que le pareciere conveniente, segun su mansedumbre, ó dureza: despues volverle luego á la caballeriza, tomándole el criado de caballos, y quitándole el cabezon, le pondrá el cabestro; y despues en la hora acostumbrada (habiendo primero comido del alcacel) le dará de beber, y el ordinario de la cebada; y el tercer dia el Caballerizo le volverá el mismo cabezon en la misma hora acostumbrada con toda gentileza, y le pondrá la silla sin pretal, ni grupera, cuidando que la cincha lo restriña poquísi-

 mo,

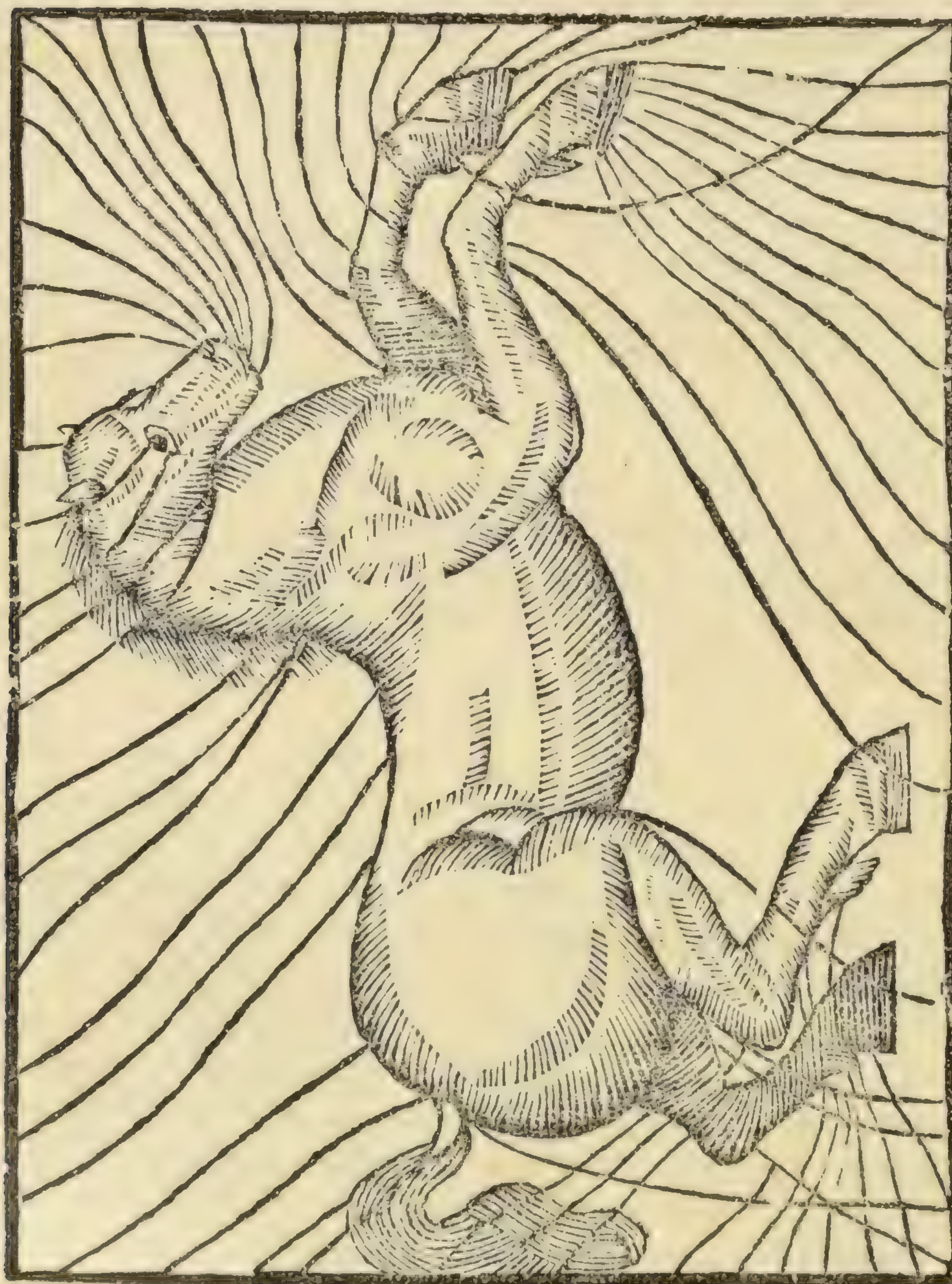
mo, sin hacerle otra cosa, sino sacarle fuera de la caballeriza con el cabezon, llevándole con amor debaxo del pórtico, y otras veces por la calle, ó campos, como le diere gusto, rodeando el campo arado, y entrando dentro, haciéndole dar por el criado de caballos una paseada algo larga, seguida, y firme, y lo hará ir poco á poco, yendo creciendo el paso, tocándole algunas veces ligeramente con la varilla, y hacer que la vea; y le acariciareis con la voz, y lo meneareis con la mano, y lo volvereis á la caballeriza, dándole al criado que lo gobierna, quitándole diestramente la silla, y cabezon, y poniéndole luego el cabestro: despues el quarto dia, en la hora acostumbrada le pondreis la silla, y cabezon, y le hareis subir por el criado de caballos; y viendo no hace mucha extrañeza, lo llevareis con la brida fuera de la barba, y lo conducireis debaxo del pórtico; y viendo que se está quieto, lo hareis pasear un rato despacio, y despues lo acariciareis, tocando, y palpándole con la mano en el pecho, cuello, cabeza, y orejas, y lo conducireis á un lugar alto, hecho á propósito para subir á caballo, si el potro fuere grande; y hareis baxar al criado, y le pondreis ligeramente la barbillera, teniendo siempre las riendas justas, donde estará atado algun rato, y con una varilla pequeña le irá tocando el cuello; y alzando poco á poco la brida, lo hareis andar acomodadamente por el pórtico, ó por otro lugar conveniente; mas si acaso hace alguna accion mala, lo atareis con el cabezon, y lo acariciareis con la voz, y con otros actos amorosos; y viendo que se aquieta, lo hareis ir á placer, poco á poco creciendo: despues poco á poco lo hareis andar, y trotar; y eso hará con mucha destreza, y lo volverá á la caballeriza, encomendándole al criado de caballos acostumbrado; y habiéndole puesto el cabezon, y atado al pesebre, lo cubrirá con la manta, porque si se halla sudado, no se enfrie; y pasado el espacio de poco mas de una hora, le quitará la manta, y la silla, y le fregará con paja; y si aun estuviere bañado del sudor, lo cubrirá con la misma manta, y despues le fregará las piernas, y los pies, y le dará la comida, beber, y cama ordinaria: llegando el quinto dia, siendo bien tratado del criado de caballos en las horas acostumbradas, puesto por el Caballerizo el cabezon, y la silla bien apretada, lo llevareis al lu-

lugar acostumbrado para subir á caballo, y le hareis andar por el camino, por el prado, y por el campo, acomodadamente, caminando, y trotando, hasta que empiece á calentarse, y eso hareis de dia en dia, creciéndole el trabajo de hora en hora, llevándole especialmente al campo arado, haciéndolo andar, y trotar, hasta que empiece á fatigarse, porque esto es el camino de llevar bien los pies, y en darles buen pliego; y despues lo llevareis á placer á la caballeriza por el criado de caballos, por pasearle con las riendas en la mano, hasta que esté conducido en su lugar, para darle todo lo que de ordinario le conviene: al otro dia siguiente no debe hacer falta el Caballerizo en subirse á caballo todas las horas; y quando viere que ya está domado, ó domesticado, le hará herrar, tanto de los pies de delante, como de los traseros, con hierros ligeros, porque mejor pueda subir por lugares pedregosos, y montuosos, sin romper las uñas, y sin estropearse, no llevando otra cosa, sino una varilla, y el cabezon para hacerle ir á placer, no haciéndolo andar, trotar, galopear, y correr demasiadamente, ni menos revoltear, y saltar, y aun tirar bien, y hurtar con la cabeza, y con las espaldas, segun se conocerá ser conveniente: despues no le ha de hacer falta en hacerlo subir por subidas, collados de monte, y baxadas, y conducirle en parte donde haya molinos, hojas, fagina, y en parte donde se trilla trigo, legumbres, lino, y otras cosas, porque no se espante en el ver, y oir semejante estrépito: ademas de eso, se debe conducir á ver coches, carros, carretas, y grande número de puercos, vacas, ganados, y cabras, y hacerle pasar donde están los corderitos muertos, y otros animales de comer, observando cada dia todo lo que se ha dicho, hasta que esté diestro en el caminar, y andar, bien asegurado en el ver, y oir todas las dichas cosas. Viendo el prudente Caballerizo que el potro está medianamente domado, le debe poner en la boca un freno con un cañon con cáñamo enmelado, dexándole machacar hasta la hora acostumbrada de subir á caballo; á mas le pondreis el cabezon, y le apretareis la silla, y le subireis á caballo en diversas partes, haciéndole ir ahora paso á paso, ahora trotar, galopear, correr, haciéndole hacer remesas, y aun saltar fosos, pasar rios, y otras aguas, no faltando aquel buen andar que mejor aprenderá; porque otro andar

re-

requiere el ginete, otro el caballo de lanza, otro el cortavo para un Gentilhombre.

Síguese la figura del caballo, que es general para con las yeguas, pollinos, mulos, y jumentos, con sus enfermedades, y curas.



Al criado de los caballos de casta le pertenece ser muy cuidadoso de la salud de los caballos, que tiene encomendados, teniendo cuenta quando tienen salud, en que no estén flacos, y por eso les dará de trigo cocido, y hordio pelado doblada racion, y tambien los fregará, y almohazará todos los dias por todo el cuerpo, mayormente si supiere que son jóvenes; porque quieren ser muy mas á menudo meneados, y fregados, que no darlos de comer.

Enfermedades del caballo, y sus remedios.

Si el caballo fuere perezoso, y duro, que no quisiese caminar siendo picado, y si fuere muy fuerte, y dá muchos suspiros, y si comiendo, no dexa de toser, con dificultad sanará: verdad es, que si la enfermedad fuere reciente, y á causa de polvo, ó viento polvoroso, ó por haber comido alguna suciedad con su comida, el remedio puede ser sacarle sangre de los lados, y cargarle de cosas calientes por el vientre, y por el espinazo, mezclando su sangre con vino, y aceyte; y despues de haber hecho esto por cinco dias, al cabo de otros cinco le hará sacar el humor por las narices; despues le dareis esta bebida: mostaza bien picada, azufre vivo, simiente de zanahorias, tanto de una cosa, como de otra, haciendo polvos, de los quales hareis decoccion con hidromiel, ó hareis compuesta bien condensada, de la qual hareis tomar cada mañana la cantidad de una gruesa nuez con vino tinto muy bueno, y potente. Otro remedio muy excelente, es, que se le dé una bebida hecha de agarico, y alholvas destemplado con vino tinto, ó le dareis á comer sangre de un perrillo de diez dias, ó tomar raiz de genciana, raiz de cohombrillo amargo, y picado, y destemplado con hidromiel, haced bebida.

Quando el caballo estuviere enfermo por haber comido alcacel, ó otras yerbas, le hareis esta bebida: tomareis la piel interior del estómago de tres pollos, y los hareis bien secar en el horno, y los polvorizareis con media onza de pimienta, y quatro cucharadas de miel, y una onza de incienso fino, y hacedle tomar este remedio con un jarro de vino tibio.

Algunas veces el caballo, comiendo alcacel, ó otras yerbas, come algunas sabandijas venenosas, como son alacranes, arañas, y otras semejantes; entonces conviene hacerle correr hasta que sude: despues, reposado un poco, le sacareis sangre del paladar, la qual caliente, así como saldrá, hareis que en-

engulla toda la que le sacareis; y para comer le dareis puerros, y trigo, cocido todo junto

Remedios para sus enfermedades.

La enfermedad de las encias, y dientes viene muy á menudo á los pollinos quando les nacen los dientes: entonces mezclareis barro del mejor que podais hallar con vinagre fortísimo, y con aquello fregareis las mexillas de la parte de afuera, y de la parte donde tuviesen el dolor.

Quando los animales echaren sangre por la boca, los pondreis por dentro de ella zumo de retama, y zumo de puerros, mezclado con vino, legía, y aceyte: tambien les podeis dar á beber agenjo, y espicanardi, tanto del uno, como del otro, haciéndolo cocer muy bien en una olla nueva con agua.

La tos procede de muchas causas, la qual casi viene de los lomos, y partes circunvecinas, ú de las otras partes internas, y es de grande oficio, y maestría, y no hay ningun remedio mejor, que hendir la nariz al animal; y si despues de eso no mejora, le dareis á beber con la corna un buen jarro de la siguiente bebida: tomareis alholvas, y simiente de lino, de cada cosa una buena escudilla, goma dragante, olívano, mirrha, de cada cosa una onza, azucar, simiente de yerbos, de cada cosa una onza: todo bien picado, y pasado por saquete, lo hareis que esté en infusion toda una noche con agua caliente, y el dia siguiente lo dareis al animal con la corna, como está dicho, continuando, y añadiendo algun poco de aceyte rosado, excepto al fin de la mejoría: en el restante no conviene sacar sangre á los animales, de qualquiera parte que sea la enfermedad; pero será bueno continuar en darle de la goma dragante con aceyte dulce.

Curareis la tos de todos los animales, tomando la quarta parte de una azumbre de vino cocido, tres onzas de aceyte, y un huevo crudo, añadiendo harina de habas, y dos cucharadas de alholvas, todo mezclado se lo dareis tres dias á beber.

A los animales que tosieren muchísimo, les será muy grande remedio darles habas frias, con tres onzas de gordura de cabra, y tres onzas de manteca, con tres cabezas de ajos pelados, todo cocido con cebada mondada (todo sin sal), dándoselo tres dias á beber.

Para los animales, que les sale la sangre por la nariz, les fo-

fomentareis la cabeza con bebida muy fria, poniendo un poco de sal: despues se lo pondreis en la cabeza en forma de emplasto, y en los pulsos les ungireis con dicha bebida fresca; y constriñidas las venas por medio de dichos medicamentos, reprimireis el dicho fluxo de sangre.

Vegesio. *Secretos para curar los animales.*

Para el morbo de los animales, tomareis oropimente, y azufre, y lo pondreis encima de carbones encendidos; de modo, que el humo que hará dicho oropimente, y azufre, entre dentro de las narices del caballo, á fin que los humores congelados en el celebro se derritan, y destilen.

Para contra las sufuciones, y manchas de los ojos, es singularísimo remedio un colirio hecho de yedra tierna, majada con un almirez, ú de zumo de grano de yedra, ú de las hojas picadas con agua fresca, y mejor con vino; y este remedio se debe continuar por muchos dias, mañana, y tarde, y poner dentro del ojo polvos de hueso de acepia, ó simiente de oruga, todo entero, y dexadle hasta que su virtud haya muy bien disminuido, y limpiado las manchas.

El ojo manchado, y calculoso se sana con colirio hecho de incienso, mirrha, harina de almidon, y miel fina.

Las cicatrices de los ojos se curan fregándolas en ayunas con saliva, y sal, ó con polvos de hueso de acepia, con sal molida, ó con simiente de zanahorias silvestres, picadas, y puestas dentro de un paño, y puestas encima del ojo.

Todo el dolor de los ojos se sana, ungiéndolos con zumo de llanten, y miel.

Remedio para sus males.

La enfermedad de la cabeza, y rabia del caballo se sana freqüentando á menudo en darle mucho salvado de trigo con apio, dentro del qual pondreis hojas de lechugas desmenuzadas, y paja de cebada recien cogida, y les sacareis sangre del cerebro, ú de los pulsos, ú de los dos lugares, y ponedle en lugar baxo, y tenebroso: conócese si tuviere dolor de cabeza, por la agua que sacará por la oreja, cayendo por el cuello abaxo, y si tuviere la cabeza grave, y colgada.

Para la enfermedad de la gola, ó esquinencia, ó garrotillo, é inflamacion de la lengua, requiere principalmente hacerle fomentacion por toda la boca, y la lengua con agua tibia, despues ungirla con hiel de buey; y quanto en el beber, conviene tomar aceyte viejo dos libras, vino tinto un jarro, nue-

ve

ve higos blancos, y nueve cabos de puerros, destemplado todo junto: despues se hará decoccion, al fin de la qual, antes que se cuele, se añadirá salitre bien molido, lo que vereis ser conveniente; y todo bien pasado, y colado, se dará por bebida al caballo con la corna, dos veces al dia, mañana, y tarde, y para su comer le dareis cebada, con la qual mezclareis salitre; y si le sacais sangre, sea del paladar, en caso de necesidad.

Vegesio. El caballo, que ha bebido demasiado, y muy presto, despues de cansado, sin ser paseado, se le concriará inflamacion de glanoletas, ó vivas, que no es muy diferente de las porcelanas; y por eso las porcelanas, tanto en los hombres, quanto en los animales, proceden de demasiada frialdad de la agua, quando la carne de la gola es muy caliente; y para eso conviene principalmente hacerles una fomentacion caliente, y de cosas propias encima del lugar, para mover los humores: despues aplicarle emplasto, compuesto de harina de cebada, y tres onzas de rayna, todo cocido á perfeccion con vino tinto bueno; y quando la materia fuere madura, conviene abrirla con una lanceta, para hacer salir fuera la materia: despues en el cóncavo pondreis paños, y hilas mojadas con agua, aceyte, y sal.

Secretos para curar á los animales.

Si el caballo fuere dañado á causa de la silla, primeramente le hareis una incision á la matadura, despues le pondreis encima estopas mojadas con claras de huevos por espacio de tres dias; y si el lugar fuere hinchado, y endurecido, se sanará tomando coles, parietaria, alumbre, picado todo junto, y con gordura dulce lo cocereis todo, y se lo aplicareis encima del lugar ofendido.

Para el caballo demasiado fatigado, le hareis tomar con la corna en el Invierno tres onzas de aceyte con un jarro de vino tinto; y en el Verano dos onzas de aceyte tan solamente, con la cantidad del vino sobredicho.

Para el dolor del cuerpo, que se llama dolor de estómago, tomareis simiente de ruda silvestre, ó doméstica, y la picareis muy bien, y con vino caliente le hareis bebida.

Para contra el desfallecimiento, y mal de cuerpo, es bueno tener el caballo muy caliente, y le dareis esta bebida: mirrha dos onzas, goma dragante quatro onzas, azufre quatro drachmas, corona de Rey en polvos una onza, mercurial una li-

libra, incienso fino lo que conviniere á proporcion; mezclado todo esto junto, y reducido en polvos, lo reservareis á parte para usar de ello, en cantidad de dos buenas cucharadas cada vez, con un jarro de agua, dos cucharadas de miel, y alguna de aceyte rosado, y esta bebida sea por muchos dias, hasta que el caballo se halle mejor: notareis que esta bebida es tambien buena para todos los animales de trabajo, los quales tienen las piernas, y miembros fatigados.

Para el caballo, ú otros animales deslomados, por haber estado demasiado cargados, le aplicareis encima de los riñones un emplasto hecho de pez naval, y de polvos de bolo arménico, sangre de dragon, olívano, almástiga, nueces de galax partes iguales, y el emplasto debe ser puesto caliente en la parte ofendida, el qual no le sacareis hasta que él facilmente se quite, que entonces el caballo estará curado.

Dolor cólico.

Para dolor cólico, tomareis hojas de azara, raices de peregil, hinojo, de cada cosa una onza, pimienta negra dos onzas, marubio una onza, abrótano media onza, miel fina un jarro, y todo hecho á pedacitos, como unas avellanas, lo cocereis todo junto, desmenuzándole bien, y con un jarro de vino se lo dareis á beber; y el dia que pasare trabajo del dicho dolor, picareis tres, ó quatro cucharadas de simiente de hinojo, y hareis que la engulla luego con vino, y lo cubrireis muy bien, para hacerle sudar.

Para la sarna.

Para la sarna, conviene sacarle sangre de las partes convenientes, segun el lugar donde fuere la enfermedad; y para purgarlo fuera bueno el uso de los polvos de raices de cohombrillo amargo, mezclados con salitre, y este infuso con vino blanco, el qual medicamento á menudo usado, purga el mal humor; y por remedio exterior tomareis azufre vivo, pez gorda, betun de Judea, dicho asfaltum, mezclado, y deshecho todo con manteca salada de puerco, y con este ungüento fregareis el animal por todo el cuerpo en el Sol mas ardiente. La yerba vedegambre cocida con aceyte, es un remedio exquisito para esa enfermedad: advertid, que todas las unciones, y fricaciones se deben hacer, fregando, y ungiendo el animal siempre á contra pelo. Tambien es bonísimo remedio para la sarna el quitar el pelo, y sarna, hasta la sangre del lugar sarnoso, y despues lavarlo con legía, hecha de una parte de cal viva, dos partes de ha-

harina de habas, y tres partes de ceniza de fresno, y todo, no cocido, sino puesto en infusion; despues que fuere lavado con dicha legía, conviene ungir las partes con ungüento hecho de azogue, y vedegambre, azufre, alhumbre, fárfara, y gordura de puerco.

Defendereis las moscas de las úlceras, y llagas de los animales, ungiéndolas con pez, aceyte, y gordura, mezclado: el caballo de importancia, y los animales mulatinos, defendereis de la molestia de las moscas en el Verano, ungiéndoles la piel á menudo con zumo de hojas de calabaceras.

Enfermedades, y sus remedios.

Para el desollamiento de la piel hecho frescamente, tomareis dos cebollas gruesas, y hareis decoccion con agua hirviendo: despues así cálida como el caballo pudiere sufrir, lo aplicareis á la parte ofendida, y todo el humor se resolverá en una noche. Otro remedio hareis, tomando sal polvorizada, deshecha con vinagre fuerte, y añadiendo una hiema de huevo, y de eso ungireis la parte ofendida, y vereis la experiencia.

Para la hinchazon vieja, y dura hareis este pegado: tomareis gálvano dos onzas, resina una libra, armoniaco media libra, pez negra media libra, cera nueva una libra, aceyte una libra, todo esto incorporado muy bien, y de este pegado aplicareis en el lugar ofendido.

Para contra las lombrices, tomareis ceniza de olivo, ó polvos de agenjo secos, juntamente con el grano de altramuces crudos, y de centaura, tanto del uno, como de los otros, con dos onzas de simiente de rábanos, cuerno de ciervo una onza, con vino blanco, se lo darán por el espacio de tres dias, tres veces al dia; y el dia siguiente de los tres, le hareis una ayuda, ó medicina de decoccion de agenjo, y ruda, y añadireis hiel de buey, y una onza de aloe.

La calentura del caballo se sana sacándole sangre de la vena que se halla en medio del muslo quatro dedos, ó cerca del trasero, y en defecto de esa, de la vena del cuello de la parte del garres; y si veis que convenga darle bebida, exprimireis un poco de verdolaga, y el zumo de ella con goma dragante, incienso fino, y un poco de rosas coloradas, lo hareis tomar todo con un poco de hidromiel, con poca cantidad; y si el caballo tiene calentura, se conoce quando tiene supresion de orina, y las orejas frias.

Para las rodillas hinchadas, tomareis un jarro de vinagre for-

fortísimo, y en él destemplareis un poco de sal, y media libra de la yerba ottone, dicho clavillo de las Indias, quemada, sangre de dragon la que conviniere, y con esto fregareis el lugar tres veces al dia:

Para la picadura, ó mordedura de víbora, ú de alacran, es bonísimo tomar un gallo vivo, y abrirle por el medio, y lo aplicareis todo caliente encima de la mordedura, ó picadura, y despues le dareis una bebida de raiz de lirio amarillo con vinagre, y sal, ó la raiz, hojas, y fruto de la coleta puesta en ceniza, y bebida con buen vino.

Para la mordedura del perro rabioso, es singular remedio, antes de nueve dias, tomar de las flores de la yerba médica, que se llama alfalfa, quemada, y mezclada con gordura vieja, y aplicada encima de la llaga, ó amasarla con vino blanco viejo, y hacedla beber. Tambien la raiz de la romaza puesta en los polvos, y puesta encima de la llaga, ó hacerle beber dicho polvo con vino viejo, es buen remedio.

Para contra todos géneros de enfermedades de los animales, remedio muy saludable es tomar mirra, é incienso macho, corteza de granadas picada, de cada cosa una libra, pimienta tres onzas, azafran tres onzas, ciruelas silvestres, casmie, manteca, terbentina de pino quemada, agenjo, serpol, betónica, sagapenum, sarxîfrago, de cada cosa media libra, y todo muy bien picado, y pasado, lo mezclareis puesto en un vaso de vidrio, y lo conservareis para valeros de ello en la ocasion; y quando los animales estén enfermos de calentura, les dareis una cucharada cada dia con una bebida de agua tibia, y tres onzas de aceyte de flores; y si tuvieren enfermedad sin calentura, ó empezaren á convalecer, les dareis del dicho remedio mezclado con vino, y aceyte muchos dias, hasta tanto que esté libre de la enfermedad, y conocereis un remedio muy importante, y experimentado.

Si vuestro caballo fuere demasiado caliente, le hareis beber con la corna en el Invierno tres onzas de aceyte puesto en una hollica de vino tinto y, en el Verano dos onzas con la misma cantidad de vino.

Remedios para sus males.

Para el cancro, lo lavareis con vinagre fuerte: despues pondreis encima polvos sutilmente hechos de raiz de gamones, arsénico, cal viva, mezclado todo junto en

un vaso, y despues reducido en ceniza.

Para la opilacion es singularísimo remedio la bebida que se sigue.

Tomareis simiente de zanahorias, y de apio, de cada uno una libra: hareislo hervir todo con altramuces, y miel, y todo colado muy bien, les dareis ocho dias continuos una bebida.

La dureza, ó estrechez del cuerpo se sana con una bebida, ó ayuda: la bebida sea esta: le dareis ordinariamente de los polvos de ruda silvestre, y de su simiente destemplada con vino tinto; ó tomareis raices de lirio con granos de anis, y de la yerba opoponaco, y sea todo junto picado muy sutilmente, y hareis tres bebidas con tres onzas de vino tinto, y otro tanto de aceyte, por espacio de tres dias. La medicina, ó ayuda sea de zumo de lirio, mezclado con tres libras de decoccion de malvas, y dentro de esta añadireis salitre, y colombina, de cada cosa una onza, aceyte de laurel, y de ruda, de cada uno tres onzas; y despues que el animal haya tomado la ayuda, conviene pasearle por un buen rato.

Algunos Albeytares han experimentado para esta enfermedad el estiercol de la liebre con nueve cucharadas de miel, y quince granos de pimienta rompidos, haciendo de todo pocion, y se pondrá en decoccion de coles marinas.

Para el fluxo del cuerpo, que se llama corrimiento, es bueno el xarabe hecho de polvos de gallo con vino tinto, y harina de almidon, destemplado todo junto; y si el fluxo procediere de frio, le dareis sopas con vino tinto dulce, y agua rosada, y le fregareis los riñones, y el vientre con vino tinto, aceyte rosado, y un poco de sal.

Cura para sus males.

Para el fluxo de sangre por el trasero, hareis sangrar el animal de la vena del lado: despues hareis decoccion de trigo, gordura dulce, polvos de cáscaras de granadas secas, y todo puesto en decoccion hareis bebida, y le dareis todas las mañanas sin hacerle trabajar; y tambien le hareis emplasto en el espinazo, y riñones, de la corrigüela, bolo arménico, y de la misma sangre del animal, todo mezclado con vinagre fortísimo, ó vino tinto muy fuerte, y eso puede tambien ayudar para si fueren deslomados.

Si algunas veces los animales no pueden orinar, que se conoce por la hinchazon de la vexiga, y por el contorno del miem-

miembro, les dareis á beber una bebida de vino con ajo picado, y diez claras de huevos, ó zumo de brasica marina mezclado con vino blanco; y en este mismo tiempo conviene quitarles del todo la paja, y trigo, y no darles otro sustento, sino yerba, y verdura, si se puede hallar en este tiempo: fuera tambien muy bueno ponerles en el buche de la verga colirio de miel cocido con sal, ó una chinche, ó mosca viva, ó pulga que tambien esté viva, ó un pedacito de incienso, ó tambien aplicarle encima de los riñones, y lado aceyte mezclado con vino: estos remedios son buenos quando la orina haya dañado las partes genitales, ó quando tienen cámaras de sangre.

Para la dificultad de la orina, es cosa experimentada tomar cinco, ó nueve cantáridas enteras, y envolverlas con un paño, el qual aplicareis contra la pierna del caballo, ú de otro animal, y hacer se tengan algun tiempo, eso provoca la orina; pero advertid que no le hagais tomar en polvos, ni en cristerio, ni en bebida: tambien es bueno fregar los botones con decoccion de berros, parietaria, y raices de puerros. Hareis orinar qualquier animal, ungiéndole la natura con ajo picado, y eso los hará orinar sin ningun impedimento.

Remedios para sus enfermedades.

Para qualquier animal que orine sangre, lo remediareis haciéndolo sangrar de la vena superior, y despues tomareis raices de la yerba gamon, y la picareis, y mezclareis con vino blanco dulce, que sea un poco espeso, y lo dareis al animal por la boca. Tambien aprovecha para la misma enfermedad tomar harina de trigo, y gordura de puerco, y polvos de cáscara de granadas, y hacerlo cocer todo junto con vino blanco, y dareis al animal por la boca algunas tazas, que no sea muy espeso, antes bien un poco claro; y habeis de guardar despues el animal no camine, ni corra, porque la vena abierta se vuelva á consolidar. Sucede algunas veces que los animales con el correr, y saltar, se rompen algunas venas intrínsecas, y se deben sanar con remedios consolidantes; por eso conviene poner emplasto encima de los riñones hecho de ajos silvestres, y tacedeas vivas picadas, y cinco ajos domésticos, una libra de la yerba anagallis, y todo bien mezclado igualmente: esto aprovecha tambien para los animales que tienen desarraygados, ó movidos los riñones.

Para el farzumo que viene á los animales en las piernas, con-

vie-

viene primeramente hacer rapar el lugar, despues ungirle con aceyte de enebro por espacio de quatro dias, mañana, y tarde, y darle un corte del largo con una navaja al traves; pero eso es muy dañoso para los caballos. Otro remedio para lo mismo: tomareis las raices del alcantium, que son los cardones que tienen las hojas largas, y blanquinosas, y las cortareis á ruedecitas, y las hareis comer al caballo, y sanará infaliblemente en menos de quince dias, ó tres semanas, si continuais en hacerle comer: el remedio es muy facil, solo que el caballo lo quiera comer voluntariamente.

Si el caballo tuviere sabañones á los talones de los pies, pelareis el lugar, despues lo lavareis con decoccion hecha de malvas, azufre, y gordura de carnero, y se lo pondreis todo espeso encima del lugar, atándoselo muy bien: despues quando lo saqueis, le ungireis el lugar con ungüento hecho de vinagre, y gordura de carnero, terbentina de habete, y cera nueva, igualmente cocido todo junto.

Enfermedades, y sus remedios.

Para el caballo que anda coxo, por causa de nervios macados, tomareis gordura de cabron una libra, vitriolo media libra, y de la droga, que se llama molibdena media libra, reyna una libra, y hareis ungüento para poner en el lugar ofendido.

Si el caballo fuere enclavado, conviene hacerle cabar, y limpiar el lugar del clavo dañado, y lavarle con buen vino fuerte, y hacerle destilar dentro azufre derretido, é hinchirle el lugar de ungüento hecho de terbentina, cera, aceyte, y miel. Otro remedio aprobado: Primeramente le lavareis el pie con buen vino fuerte, y despues pondreis á la uña del caballo en el lugar dañado hojas de verbasco de la hembra, picadas entre dos piedras, ú de la piel del medio de la corteza del sauco, y despues destilareis encima gordura con un hierro caliente.

Si al caballo se le hace llaga en los pies, tocándose con las herraduras, conviene raer el pelo del lugar ofendido, y fregarle con sal comun, y atareis encima una pequeña lámina de plomo muy sutil: despues quando la sacareis lo lavareis con vino.

Si quereis hacer blancos los pelos negros, tomareis raices de cohombrillo amargo una libra, salitre doce escrúpulos: pondreislo todo en polvos, y lo mezclareis con miel, y usareis de ungir el lugar.

Si

Si los pelos blancos quereis hacer negros, tomareis tinta de Zurradores siete escrúpulos, zumo de vedegambre quatro escrúpulos, gordura de cabron lo que fuere necesario, destemplado todo junto, y usareis de eso para ungir el lugar.

Para que renazcan los pelos á los animales, quemareis sobre sarmientos un galápago vivo, y pondreis la ceniza en una olla, y dentro pondreis tres onzas de alumbre crudo, y tuétanos de servina lo que fuere necesario, y todo eso cocereis con vino, y por algunos dias le pondreis en el lugar, y volverán los pelos.

Otro para lo mismo: tomareis polvos de habas quemadas, ú de altramuces crudos, ú de hojas de higuera quemadas, y lo mezclareis con gordura, y usareis ungiendo el lugar; y si hechas las dichas cosas no nacieren los pelos, tomareis espicanardi, y granos de pasas iguales partes, y rompido, ó hecho pedazos, lo cocereis con vinagre, y el dicho medicamento caliente lo pondreis en el lugar donde quereis pelos.

Mas cumplidamente trata de Albeytería Publio Vegesio en lenguas Latina, é Italiana, traducida en lengua Francesa, de las enfermedades, y curas de los caballos, y otros animales, á quien me remito.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES MULATINOS, y de los jumentos.

DEbe, pues, tener el Padre de Familias de la Casa de Campo todas las cosas necesarias para su casa; y así el que no tuviere caballos para tirar su carreta, para arar, y otros menesteres, por eso mismo, en cierto modo se puede servir de mulas para dicho servicio, y cosas necesarias á la comodidad de la Casa de Campo, aunque cuesten á buen precio. El gobierno de las mulas, y machos, es conforme á aquello que se ha dicho del caballo, tanto en sus crias, pasto, y raza, quanto á la cura de las enfermedades á que están sujetos: se hará una breve descripcion, y se dexa la entera cognicion del modo de criar, y tratar estos animales á aquellos que por su comodidad de las tierras son tenidos en mayor estimacion: no menos por hablar

sumariamente, el mulatero no debe tener tanto cuidado de la buena comida para sus mulas, quanto aun de sacar ganancia de ellas, como tambien del servicio de su dueño, y aumento de sus bienes: la utilidad que principalmente se puede sacar, consiste en haber buena raza; y así se debe buscar un buen, y bello macho, y asimismo hembra, porque si no fuesen ambos á dos bien dispuestos, el pollino que naciere no será de ningun valor; y con todo que el pollino sea engendrado de asno, y de jumenta, ú de caballo, y de jumenta, los mejores son aquellos de asno, y de yegua, porque aquellos que son de caballo, y de jumenta, puesto que llevan el nombre de su padre mulo, ó yegua, no por eso son semejantes del todo á la madre. El mejor para haber buenos animales mulatinos, elegireis un buen asno, de buena raza, y bien experimentado, y conviene hacer eleccion de que tenga buen cuerpo, y el cuello gallardo, de costillas fuertes, y largas, de vientre, y brazos abiertos, las piernas carnosas, y torcidas, de color negro, ó mosqueado, porque comunmente los asnos son de piel de sierpe, y este pelo no es bueno á ninguno de los animales mulatinos. La hembra, que no tenga mas de diez años, que sea grande, bella, y membruda, porque lleva facilmente la simiente discordante de su vientre, y que en el feto le dió, no tan solamente del cuerpo, pero aun de la vivor: el feto está doce meses en el vientre de su madre, el qual salido, quiere ser tratado al modo del pollino caballino.

Diversidad de los animales mulatinos.

Perfeccion del buen asno.

La jumenta lleva el feto doce meses.

Estos animales mulatinos están sujetos á las mismas enfermedades de los caballos, y así os valdreis de los remedios dichos de los caballos. Todavía no se puede dexar de decir, y hacer mencion de algunas enfermedades particulares de ellos, de los quales se siguen los remedios.

Enfermedades del asno, y sus remedios.

Quando estos animales tienen la calentura, conviene darles de comer coles crudas.

Quando suspiran á menudo, y comen poco, conviene sacarles sangre, y despues darles á beber un grande jarro de vino con media onza de incienso, aceyte, y zumo de manzanilla salvática.

Si tuvieren sarna, ó bubas, conviene poner encima harina de hordio, y abrir la apostema.

Si fuere flaco, ó largo, freqüentareis á darle bebida de media onza de azufre picado, y un huevo crudo, y una drachma de mirra con vino.

Es-

Este mismo remedio es bueno para el dolor de vientre, y para la tos.

Secretos de los jumentos.

Aunque el asno sea animal vil, y despreciado, no por eso dexa de ser necesario á la Casa de Campo, porque en ella trabaja, y hace muchos servicios necesarios, como es llevar el trigo al molino, y otras cosas útiles á la Ciudad, arar las tierras ligeras, sin otras comodidades. De la leche de la jumenta, que es perfectísima medicina para los éticos, y otras enfermedades semejantes, y tambien para hacer pulidas, y limpias las carnes de las mugeres, como se lee de Popea, muger de Neron, que se hacia baños de ella para tener los pechos mas bellos, y la carne mas blanca, sin decir que la carne del asno fué algun tiempo estimada por un grande Señor, que hacia criar un grande número de asnos, y jumentas. Por eso el Padre de Familias de la Casa de Campo los debe dar á un hombre que los gobierne, aunque de ellos tendrá poco trabajo en el gobierno, por lo que es cómodo de entretenerlos. Ellos se contentan con poco pasto, y sean qualesquiera, comen hojas, abrojos, cardos, grama, y se engordan de paja, y no se les da mucho, aunque no sean almohazados, y gobernados: padecen cómodamente la hambre, y los golpes, y no enferman facilmente: en conclusion, es animal sufrido, y de todos los animales de quatro pies este solo es el que no tiene hiel.

Tendreis cuidado de hacer tomar la hembra con el macho en tiempo oportuno, que será á medio Junio, no antes de tres años, despues hasta diez, y entonces se debe soportar por respeto del feto; y por el contrario, conviene no dexar el asno sin trabajar, porque el demasiado reposo le hace pesado, y perezoso.

Tiempo de concebir las jumentas.

Hareis criar el pollino con la leche de su madre hasta dos años, ú de la leche de yegua, porque sea un poquito mejor, ni lo fatigareis antes de tres años: procurareis el curarlos con presteza quando estuvieren enfermos; aunque (como está dicho) estos animales no estan muy sujetos á enfermedades; y así con ellos usareis de los remedios que se ha dicho de los caballos en su Albeytería.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES DE CERDA, ó puercos.

Secretos de los puercos.

SON los puercos los mas golosos, y sucios de todos los animales de pasto, y los que mas daño hacen, y así deben singularmente estar encomendados á persona que tenga particular cuidado de ellos, que su carne, ahora de leche, ahora salada, es bonisima, y en las Casas de Campo es el sustento ordinario; y el daño que hacen es harto manifiesto, del qual hace testimonio el cabar, que hacen cercano de las paredes, y contorno de los árboles, y lugares sembrados; y por eso en una Casa de Campo de importancia es menester un hombre aposta para el gobierno, y guarda de ellos en la campaña, y limpiar, y poner los destetados á parte, y las puercas con sus lechones en cubierto, y asimismo separados los barracos en el cubierto con los lechoncitos destetados, y tambien los enfermos en lugar distinto.

Engordar los puercos.

La paja fresca, y á menudo mudada, los engorda: quanto á la comida, es necesario tener diligencia, que el vaso, ó lugar donde comen esté continuamente limpio, y conviene, segun la diversidad del tiempo, que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de bellotas, frutas, ó algunas legumbres; y en defecto de eso hordio destemplado con salvado de trigo, yerbos, y nabos, para darles á comer, y que su comida no sea fria, ni demasiado clara, por temor del fluxo del cuerpo, y la cama de su establo sea cada mes renovada de paja, ú de arena para retener la orina, que aunque estos animales sean sucios, y lodosos, no por eso dexan de apetecer el cubierto limpio.

El puerco que querais engordar debe estar en lugar cubierto, y separado, y no debe salir de él, y que no tenga otra claridad mas que la de la puerta, y no se debe tener grande diligencia, y trabajo con ellos, como con los otros, excepto en el tenerle limpia la cama, ó corral, y darle bien de comer, hasta que haya hecho la gordura; porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no

se

se mueven de un lugar, como privados de todos los sentidos: de manera, que los ratones algunas veces hacen su nido encima de sus espaldas, y así se ha hallado tener un puerco un palmo de largo de gordura: no reservareis mas de diez barracos para cien puercas, y así á proporcion: los restantes, así machos, como hembras, castrareis despues de un año, ú de seis meses á lo menos, y lo mas cierto será quando empiecen á calentarse.

No dexareis debaxo la puerca para criar mas de ocho á diez lechones ordinariamente, y vender los otros, y llevarlos á pasear: guardareis de todos ellos los mas cortos, gruesos, quadrados, bien hechos, de color negro, ó blanco.

Las hembras para criar sean largas, el vientre colgando, piernas largas, costillas extendidas, de color asimismo todo blanco, pequeñas de cabeza, y patas cortas.

No dareis los barracos á las puercas que no tengan un año por lo menos, y el barraco sea de tres, ó quatro años, porque despues de cinco años conviene castrarles para engordarles.

El tiempo de cubrir las puercas debe ser el primero quarto de la Luna, hasta la Luna llena, porque es bueno despues en el menguante de la Luna, y eso sea despues de la Fiesta de la Purificacion hasta medio Marzo, ó poco despues; porque en Junio, Julio, y Agosto los puercos empiezan á tomar fuerza, y son fuertes al Septiembre, porque si no, son dificiles de pasar el Invierno, por lo que son de mas debil complexîon que los otros animales, que este animal teme mucho el frio. Tendreis advertencia, que los barracos no estén en compañía de las puercas preñadas, porque las muerden, y las hacen abortar. Este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en esa necesidad se han comido algunas veces sus propios hijos, y otros; y así conviene tener grandísimo cuidado, que nunca el vaso en que comen esté vacío. *Secretos de los puercos.*

Castrareislos en el menguante de la Luna á la Primavera, ú al Otoño: conocereis quando el puerco estuviere enfermo, si le colgare mucho la oreja, y fuere mas manso, y pesado de lo acostumbrado, y que se muestra sin apetito; y para saberlo mejor, si no mostrare alguna de dichas señales, le arranca-

careis un manojo de pelos á contrapelo de encima del cuello; y si fueren limpios, y blancos, estarán sanos; y si estuvieren sanguinolentos, ú de otro color manchados, es señal de estar enfermos.

Remedios para sus enfermedades.

Los puercos principalmente están sujetos á la lepra por su gordura, y es entonces muy ruin comida. Esta es la causa por que en muchas tierras quando los llevan á vender en los Mercados, y Ferias de las Ciudades, les reconocen la lengua, y la oreja derecha; y creo que esa es la causa, y ocasion por que los Antiguos no usaban ordinariamente el comer tocino, y esa enfermedad es muy dificil de sanar; pero se les aligerará mucho si les limpiais cada dia su establo, ó pocilga, y los dexareis ir algunas veces á la campaña á tomar el ayre, y hacerles bañar á menudo, y revolcarse en agua de mar, ó agua salada, y si en su comida poneis hojas de laurel picadas, y si les dais heces de vino á comer, mezcladas con salvado de trigo. Tres señales tendreis ciertas para conocer la lepra de los puercos; es á saber, si debaxo la lengua se les hallan granitos pequeños, si no pudieren sufrir el pie derecho, si los pelos arrancados de encima del lomo se demostraren sanguinosos en la raiz; y como el puerco, por causa de sus humores, sea mal sano, y tenga algunas veces algun vicio entre piel, y carne, es mejor, despues de muerto, quemarle los pelos con paja, ó con otra cosa, que no pelarle con agua caliente, porque el fuego saca afuera mas facilmente que no la agua caliente los malos humores de entre la piel, y la carne.

Preservareis los puercos de peste; y si la tuvieren, sanarán si les poneis la raiz de la yerba gamones con la agua de su bebida, y tambien con la agua donde se lavan, ó revuelcan.

Los puercos estan sujetos á dolor, é inflamacion de hígado, y á la peste, que por la infelicidad del tiempo se toma mas presto en un cuerpo sucio infestado, y de ruin alimento, y por remedio debe ser privado del comer, y hacerle ayunar un dia, y noche, bien cerrado en lugar tenebroso, para que consuma el humor superfluo, y ponerle en apetito.

Remedios para sus males.

Por la calentura se le saca sangre de la cola, y por sospecha de la lepra se le saca sangre debaxo de la lengua.

Por

Por el dolor, ó hinchazon que les viene en tiempo de frutas, quando hay muchas, y que comen de las corrompidas, les han de dar alcaparras viejas bien desaladas, mezcladas con salvado de trigo, y agua, y tambien muchas coles rojas, y de las otras, y el vaso en que comen sea de madera de tamarisco.

Para la sarna, y landre del cuello se friega con sal mezclada con harina de trigo puro.

Si hubieren comido veleño, que los Antiguos llamaban haba de puerco, ó de la cicuta, se les debe dar de beber de la decoccion de cohombrillos amargos, tibia, para hacerlos vomitar. No conviene, sobre todo, darles mucho á beber los dias caniculares, ni los otros dias calientes, sino dexarlos rumear, y dar vueltas á su placer.

El puerco es muy bueno (ultra de la comida para la familia, puesto á pedazos, y bien salados en una saladera) matarlo, tanto para comer, quanto tambien por la gordura para untar los carros, y carretas, y otras cosas; y tambien la buena Madre de Familias de la Casa de Campo conservará para la utilidad de las enfermedades de su familia; por lo que es muy á propósito para hacer madurar, y supurar toda suerte de apostemas, y tambien para sanar las bubas, mezclando polvos de bellotas de encina con ceniza de harina de hordio.

Queda ahora cómo se debe salar el puerco. Principalmente el puerco no debe beber en todo el dia antes que lo querais matar, porque la carne sea mas seca; porque bebiendo, la saladura recibiria mas humedad. Quando se hubiere muerto el puerco, como está dicho, quanto mas descarnados los huesos, tanto mejor se salará, y estará menos sujeto á corrupcion: despues de hechos los pedazos, los pondreis en la saladera, haciéndoles cama de sal gruesa molida, y ireis cubriendo los pedazos con sal, poniéndolos el uno encima del otro; y quando la saladera será casi llena, la llenareis de sal.

CA-

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LOS PERROS, Ó MASTINES de la guarda de la Casa de Campo, y de los ganados de lana, y otros.

AHora será bien que el Padre de Familias de la Casa de Campo tenga en su casa de tres maneras de perros: los unos se llaman perros de guarda contra los ladrones emboscados, y secretos: los otros se llaman mastines del ganado de lana, para hacer resistencia á la violencia de los hombres, lobos, y de los otros animales: los últimos son perros de cazar: estos últimos no son de provecho para el Padre de Familias de la Casa de Campo, porque la caza impide el trabajo que el Padre de Familias no puede excusar; y así se ha de tratar solamente en este lugar de los de la guarda de casa, y de los del ganado de lana, y dexarémos los de la caza para el quinto Libro, para los grandes Señores, Nobles, y Gentileshombres, por ser la caza cosa muy deleytosa.

Secretos de los perros. El perro que fuere destinado para la guarda de la Casa de Campo se llama alano, y debe ser grueso, y de grande corpulencia, mas quadrado que largo, ó corto, y que tenga la cabeza grande, y gruesa, que parezca la mayor parte de su cuerpo: la oreja grande, y colgando, los ojos negros, y azules centelleantes, barriga larga, y bellosa, la espalda larga, las piernas gruesas, y bellosas, la cola corta, el pie, y uña grande, grueso, y alto para dar espanto á los ladrones: debe ser cruel medianamente, porque los mansos harian caricias á los ladrones, y los demasiado crueles saltarian á la cara á los de la casa: sobre todo, que sea vigilante, y de buena guarda, no vagabundo, sino estable, reposado, y casero: debe ser negro, porque de dia parezca mas terrible, y fiero á los ladrones, y de noche no pueda ser descubierto de ellos.

Los perros del ganado de lana no deben ser así grandes, ni tan pesados como aquellos de la guarda de la casa, sino fuertes, y robustos, y algun poco prontos, y ligeros para combatir, y pelear, y para correr; por lo que ellos han de hacer guarda, y centinela contra los lobos, y darles caza; y si llevá-

varen alguna res, seguirlos, y hacerles dexar la presa; y por esta causa es mejor que sean mas largos que cortos, y quadrados. Conviene que sean blancos, porque el Pastor los pueda mas facilmente ver quando corren tras del lobo, y para conocerlos á la tarde, y mañana, y en lo demas tendrán los miembros como los perros de la guarda de la Casa de Campo.

El uno de los guardianes del ganado de lana tenga diligencia en el alimento de los perros, de limpiar, espulgar, castigar, amansar, y enseñarlos en lo que conviene.

A estas dos maneras de perros se les da de comer pan de cebada, suero de leche, caldo tibio, y habas cocidas.

El Pastor, que tuviere el gobierno de los perros, no debe dexar llegar el macho á la hembra que no tenga un año, y despues hasta dos años, y no mas. El Pastor curioso quitará á la perra los cachorrillos del primer parto, porque comunmente son para poco, segun la experiencia enseña: hasta seis meses despues que la perra haya parido, los perrillos no irán fuera, y á este tiempo dexarles ir á su paso detras de la madre. No permitais que mamen otra leche que la de su madre: y si sucediere que ella no los pueda criar, en semejante caso les dareis leche de cabra, hasta que tengan quatro meses. Advertireis de no ponerles nombre demasiado largo, porque quando los llameis os entiendan mas presto; y así conviene que el nombre sea breve de dos sílabas. Quando los perrillos tuvieren quarenta dias, les rompereis la extremidad de la cola, no cortando, sino rompiendo doblegándola, despues tirar fuerte el cabo de la cola de una parte, y la cola de otra, y con el pedazo saldrá un niervecito, que pasa por los nudos de la cola, y coyuntura del espinazo, y eso les librará de no volverse rabiosos. Tampoco se harán rabiosos si los haceis estar todo un dia sin comer; y despues les mezclareis veratro con la comida; y despues de así purgados, los sustentareis con pan de hordio. Si fueren rabiosos, de esa misma manera los curareis. Hareis que vuestros perros os sigan, si les dais á comer algunas veces ranas cocidas, y mejor si les dais á comer un pedazo de pan que hayais tenido tiempo debaxo del sobaco junto á la carne, que haya tomado alguna humedad del sudor, y vapor de la carne, ó darles de la gordura de la ma-

Para hacer que los perros os sigan.

madre de una perra mezclado con pan, ó la gordura de vuestras medias, ó zapatos. Para estar seguros que los perros no os hagan daño, llevareis en la mano un ojo de perro negro, que se lo hayais sacado siendo vivo, ó el corazon de un lobo, ó la lengua de una loba, y si teneis el corazon de un perro tambien huirán.

Incitareis los perros á correr el uno tras el otro, pegándose con las manos el uno al otro, y en este ínterin tendreis cuidado en guardar que el uno no venza al otro, porque se harian tímidos. No permitais que los perros coman carne de animales muertos, porque no se cebasen á los vivos que hallan desviados, que despues apenas se les puede quitar aquella costumbre.

Remedios para sus enfermedades.

Sereis diligentes en sanarlos quando se hallaren enfermos, porque estan sujetos principalmente á la enfermedad de la rabia, esquinencia, y al dolor de las piernas. La rabia los atormenta en tiempo de grandes calores, y en tiempo de excesivo frio; y para preservarlos de esta enfermedad, será bueno que durante los grandes calores, y frios se les dé á beber á menudo agua fria, y para templar el calor de la sangre, ó por mas seguro, quando son pequeños, sacarles el nervio que pasa por los nudos de la cola, y espinazo, como está dicho arriba, ó quitarles debaxo la lengua un pequeño nervio, que parece vermolano; y para sanar de esta enfermedad, luego que lo conociéreis, conviene hacerles tragar zumo de acelgas con polvos de sauco, ó imprimirles en la frente alguna señal con un hierro caliente, ó tenerlo alargado con agua tibia.

La enfermedad de la esquinencia, y la gota de las piernas se sana como la de los animales, y el mas comun remedio es, hacerlos que engullan un grande jarro de aceyte tibio, y despues abrirles la vena del muslo.

Para las llagas de las orejas, hechas por las moscas, conviene fregarlas con almendras amargas, picadas, ó machacadas.

Para matar las pulgas de los perros, conviene fregarles con agua de mar, ó con salmuera, ó con heces de aceyte viejo.

Las demas enfermedades podreis sanar con los mismos remedios, que se dirán en el tratado del ganado de lana, y tambien en los que se dirán en el quinto Libro en el tratado de los perros de caza.

CA-

CAPITULO NONO.

SECRETOS DEL GANADO DE CARNEROS, OVEJAS, y corderitos.

Secretos del ganado de lana.

LA mayor parte de la utilidad del Padre de Familias de la Casa de Campo consiste en tener rebaño; esto es, ganado de lana, porque á mas de que es mucha ganancia, aprovecha muchas cosas superfluas, que el buen Padre de Familias tiene, como son yerbas, y granos, los quales no cuestan mas que el trabajo del recoger, y conservar. Puédese afirmar, que el mejor, y mas util de los animales que se pueden criar en la Casa de Campo, son los carneros, y ovejas. Es verdad que quieren grande diligencia para preservarlos del frio, de la sarna, de la enfermedad de sangre, y otras enfermedades pegajosas, como son las viruelas, y otras. Conviene tambien guardarlos en la campaña, y en el cortijo; ¿pero qué trabajo es este en comparacion de las cosas singulares, y útiles á la peladuría, de los preciosos quesos, y de la delicada carne del carnero? Pero no parece cosa extraña el enseñar al Padre de Familias de la Casa de Campo, que sobre todo entienda, y tenga vigilancia á la custodia de sus ovejas, mas que en los otros animales, y haga de manera, que el cortijo de las yerbas esté á punto, y cubierto para el Invierno, y que su Pastor sea de buena condicion, y que le dé verdadera cuenta, y que sea acomodado á muchas cosas, y honestas, porque pocos hombres se hallan hoy en dia de esa profesion, y especialmente cerca de las Ciudades, que por su desconfianza, y largo reposo, no den en alguna malicia, mas presto que no al bien, y provecho del dueño: de tal manera, que de estas malas costumbres vemos que se siguen muchos latrocinios, violencias, y otros infinitos males. Y al contrario, los primeros Pastores de Egipto, y otros Reynos fueron los inventores de la Astrología, Medicina, y de muchos otros Artes liberales, y á esto se debe añadir el Arte de la Milicia, y principal gobierno del Reyno, por lo que practicaban muchos años en los campos, y vivian baxo de la campaña, observando con sus comodidades los discursos de las Estrellas, y disposicion de los tiempos de todo el año; no tanto por el lar-

Señales de las buenas ovejas, y carneros.

largo uso, y experiencia, como por felicidad, é infelicidad del tiempo: de manera, que de Pastores antiguos ha salido la gente de mas ciencia, y de eso son testigos los Geroglíficos: conviene por eso tener grande vigilancia, y advertencia en hacer eleccion de un buen Pastor. Ahora será bien entender que el Padre de Familias de la Casa de Campo puede hallar una buena raza de ovejas: mercará las ovejas que no sean trasquiladas, y que no tengan la lana grosera, ó mezclada de diversas colores, para la incertidumbre del color: pondrá á parte, como estériles, aquellas que tuvieren los dientes de mas de tres años, y escogerá aquellas de dos años, que tengan grande cuerpo, y largo cuello, la lana larga, el vientre grande, y cubierto de lana: que tenga el ojo grande, y cubierto de lana: las piernas, y la cola larga, y así estimará mas los carneros que tuvieren el cuerpo alto, y largo, y el vientre grande, y cubierto de lana, la cola larga, el hueso grueso, la frente larga, las turmas grandes, el espinazo largo, las orejas bien cubiertas de lana, y toda de un mismo color, y no de diverso, bien fornido de cuernos, y que los cuernos sean un poco torcidos, y corvos, mas que derechos, y abiertos. Aunque el carnero en los cuernos lleva esta incomodidad, hallándose así armado de su natural, no busca sino combatir, y es mas ardiente, y pronto á las ovejas, importunándolas demasiado; pero aquellos que estan sin cuernos, sintiéndose desarmados, no son así prontos en el pelear, y combatir, y son menos calientes; por eso el Pastor debe ser solícito en corregir la furia del carnero importuno, atando una tohalla con punzas de hierro revueltas á la parte de la frente, porque eso los retira de topar, ú dar cornadas. Algunos les hacen agujeros en los cuernos cerca de la oreja para esa furia.

Cómo debe estar el cortijo.

El cortijo sembrareis de arena, y que sea en pendiente, para agotar los meados, y debe estar situado de la parte de Mediodia, porque estos animales, aunque sean bien vestidos, sienten en extremo el frio, y el calor, y por eso conviene muchísimo hacerles el cortijo ancho, baxo, y algo largo, y el pesebre que esté un palmo y medio alzado de tierra, y hareis buenas rastilladas, y cercas, que los carneros no puedan pasar á las ovejas, y corderitos, ni menos á las enfermas.

El Pastor, ó Mayoral tendrá diligencia en hacer apartar sus ovejas, cuidando no lleguen al morueco, que no tengan dos años,

años, y el macho tres; concebirá la oveja hasta los siete años, que despues no retiene; y el macho de ocho en adelante no tiene virtud. Un mardano bastará para cincuenta ovejas, y será el tiempo mas á propósito para subirlas en el contorno del Invierno, que es el mes de Noviembre, porque la oveja llama cinco meses, y viene á parir en la Primavera, mas no se usa sino en Julio. Si quereis tener muchos carneros, haced lo que dice Aristóteles, que quando concibieren sea en tiempo seco: y quando hiciere viento de tramontana, los hareis tomar el pasto, y caminar ácia el Aquilon, y de esta manera hareis subir las ovejas; y si deseais tener mas hembras, conviene hacerlas voltear al viento de Mediodia, y de este modo las hareis juntar.

El concebir de las ovejas, y tener mas machos, que hembras.

Quando la oveja se hallare con dolor de parto, habeis de ser diligentes en ayudarle á sacar el corderito fuera de la madre entero, si viniere al traves, ó que no pueda salir, porque este animal siente mucho el trabajo al parir el corderito, así como la muger en el parto del hijo; y salido el corderito, conviene lavarlo, y tenerlo limpio, despues llegarle á las tetillas de la madre, para ayudarlo á mamar; pero es de importancia ordeñar la primera leche antes que mame el corderito, porque podria hacerle daño: los dos dias primeros, despues que fuere nacido, estará con su madre, para que le tenga caliente, y que la conozca: despues hasta que empiece á saltar, y retozar, conviene tenerle en un cubierto, caliente, y obscuro, del qual lo sacareis mañana, y tarde, para que la madre le pueda dar leche quando fuere el corderito, y viniere de la campaña: quando el corderito fuere un poco mas fuerte, le dareis salvado de trigo, para entretenerlo el tiempo que la madre estuviere fuera á tomar el pasto en la campaña.

El Pastor experimentado no debe escoger para la poblacion de su grey, ó manada de ganado, sino fueren los corderitos mas robustos, que mas facilmente puedan pasar, y sufrir el Invierno, y los demas enviareis á vender á la Ciudad: todavía escogereis un buen número para poner en lugar de aquellos que pueden morir, ó estar enfermos: y advertireis que el número debe ser nones, y no pares, porque en eso consiste una oculta, y particular virtud natural para la salud, y larga dura de los animales; y en el Invierno les dareis á comer de la mejor paja de la casa, y á menudo les limpiareis el pesebre, porque lo

que les queda, pueda servir para hacer cama á las vacas, y caballos, y se les debe menear la paja: los podreis sustentar de rama, ú de hojas de olmo, ú de fresno, que habreis hecho coger en su tiempo, ú de alcacel del Otoño; y los yerbos son tambien buenos, y por el semejante las mondaduras de las yerbas que se crian en el huerto para comer en casa, y tambien las legumbres serán necesarias, quando no pueda haber otra cosa, que todo se haya acabado.

Tiempo de soltar el ganado de lana á pacer.

Quanto en el tiempo de sacarlos á pacer el Invierno, y la Primavera, los tendreis encerrados á la mañana, y no los enviareis á pacer á la campaña, hasta que el dia haya quitado los nublados de la tierra, porque en este tiempo la yerba helada les cria una destilacion, y dolor de cabeza, y relaxacion de cuerpo: de Verano los soltareis al punto del dia al fresco, á hora que la yerba esté cubierta de rocío, y el mismo dia, por el calor, buscareis los valles, ó la sombra de algunas encinas viejas que las ramas los defienda del Sol, ó en algun bosque donde haya sombra. Sereis curiosos en observar, en el tiempo del calor, quándo empiecen los dias caniculares: al mediodia los soltareis, caminando ácia Poniente, y despues de mediodia los volvereis, caminando ácia Oriente; porque es cosa de grande importancia, que la cabeza de estos animales, caminando, vaya al contrario del Sol, el qual acostumbra bañarles á menudo, quando la Canícula empieza á demostrarse. En tiempo frio, y húmedo, como de Invierno, y Primavera, sea su beber tan solamente una vez cada dia, y en el Verano dos veces; esto es, quatro horas despues de salido el Sol, y á la tarde, quando el calor fuere pasado.

Secretos de los animales de lana.

El pastor debe gobernar el ganado con amor, y no con furia, como está ordenado á todos los Pastores de todas especies, y géneros de animales, que los han de amar, y querer mas que su dueño; y para hacerlos caminar, ó para hacerlos volver, deben gritar, y despues silvar, amenazándoles con el cayado, pero no les tire, ni les debe tocar en nada, sino lejos de ellos, y no debe estar parado, ni asentado, y si no caminare, debe estar en lugar alto, para servir de escolta, ó centinela de su ganado; no dexe atrasadas las coxas, preñadas, ó enfermas, ni las que han señalado del rebaño, porque alguna de estas no se pierda, ó falte, como les suele acontecer á los Pastores negligen-

gentes, y por eso no las llevará, sino á tierras cultivadas, ó repo-sadas, ó en partes que no sean húmedas, ni á lugares pantano-sos, ni á bosques, ni adonde hay abrojos, ni romazas, porque eso las hace sarnosas, y gasta toda la lana.

Aunque el pasto sea bueno, y que la comida que se les da sea buena, usando de ella continuamente, el animal no dexa de empaladarse, si el prudente Pastor no pone remedio, mezclán-doles sal entre lo que comen, ó poniéndoles en las heras sal-muera, ó heces de aceyte, que les sirva de sal para el apetito.

En el Verano hareis el establo en las tierras que se cultivan con su estacada de redes, ó de leña, ó como usais, excepto que no habrá cubierto, y en las quatro esquinas del cortijo aco-modareis las cabañas para hacer guarda, y los Pastores se aco-modarán en el medio con algunos haces de leña.

No limpiareis el establo, ó cortijo, sino una vez en el año, que será en el Julio, ó Agosto, quando el ganado se halla en la campaña. No lo limpiareis en el Otoño, ni en el Invierno, porque su estiercol les sirve de calor en el Invierno; y luego el padre de familias de la Casa de Campo hará llevar aquel es-tiercol á sus tierras mas flacas, y lo dexará allí enjugar hasta el Octubre, que entonces lo hará esparcir por los campos, ó lo hará mezclar con otro estiercol, advirtiendo de no ponerlos en un campo, si no fuere de quatro en quatro años; y despues que el establo fuere limpio, será bueno sahumarle con cuernos de ciervo, ó uñas de cabras, para sacar las sierpes, y otros ani-males que hacen daño.

El Pastor, ó Mayoral trasquilará sus animales de lana en la Primavera en tierras calientes, y australes; pero en tierras mas frias en el principio de Julio, y nunca por el Verano, ni en el Invierno, y eso hará á las ocho de la mañana, hasta me-dio dia, que el Sol sube, y no despues de medio dia, que el Sol baxa, y en Luna creciente. Despues de ser trasquilados, les pasareis por encima del pelo la mano untada con aceyte, y vino, todo mezclado, para confortarles; y si hubiere algu-na herida causada por la tixera, conviene poner cera, ó gor-dura líquida, porque eso los sana, y los preserva de sarna, y hace que la lana salga mas fina, y larga.

Tambien conservareis la lana de los carneros, y ovejas, si las untais con tartar de vino, mezclado con la leche que sale de

los granos de los altramuces, quando están remojados los guarda de sarna, y aumenta la lana: y tambien es muy util untarles con agua salada.

Enfermedades de los animales de lana.

Estos animales están sujetos á la sarna, tós de sangre, que es una extrema enfermedad de cabeza, y á la peste. Estas tres últimas enfermedades son incurables, y contagiosas, de tal manera que una inficionada de esta enfermedad, inficiona y apesta todas las del rebaño, si no la apartan, y entonces conviene hacerles mudar de ayre, y de establo, y en este ínterin hacerles limpiar el establo, y refrescar con paja nueva en bastante cantidad, y sahumarle muchas veces de tomillo salsero, poléo, mejorana, albahaca, y otras yerbas olorosas.

Para la sarna de estos animales hareis ungüento de azufre polvorizado, y de la raiz de flores de todos meses, tanto de una cosa, como de otra, mezclado con claras de huevos duros, cánfora, y cera, para hacer ungüento, y despues de haber fregado tres noches dichos animales, conviene lavarles con legía, ó agua de mar, ó salmuera, y la última vez con agua comun.

Para la tós, si fuere continua, conviene hacerles beber á la mañana con la corna aceyte de almendras dulces, y algun poco de vino blanco, todo tibio, y darles la paja fresca, y hacerles comer de la yerba fárfara, porque esta enfermedad las mas veces les viene en la Primavera; y si les viniere en otro tiempo, les dareis de comer algun poco de alholvas picadas con cominos, y tragea de caballo.

Si estos animales comieren de la yerba coriguela, que los Boticarios llaman centinodia, les inficiona todo el cuerpo, y les cria un humor ruin, y por eso conviene sacarles sangre debaxo de la cola, de la parte mas cercana á las piernas; y no será de menos provecho sangrarles de la vena del labio de encima.

Para la dificultad del respirar, conviene hendirles la nariz como á un caballo, ó cortarles las orejas.

Quando estos animales tienen calentura, conviene sacarles sangre del talon, ú de entre las uñas del pie, ó sangrarles de la oreja; pero el mas seguro remedio para sanarles de la calentura, y de muchas otras enfermedades, es cocer con agua, y vino el vientre de un cabron, y darles á beber del caldo.

La

La enfermedad del ciamorro de estos animales de lana, como tambien de los caballos, está puesto dentro de los lomos, que ni por sacarles sangre, ni por bebidas se pueden remediar; y así el mejor medio en teniendo esa enfermedad dos dias, es matarles, porque los otros animales acostumbran comer lo que ellos dexan en los rastrillos, y luego, ó muy presto toman dicha enfermedad, y así no se halla otro remedio que llevarlos al muladero, lugar de las rosas. *Remedios para sus males.*

La enfermedad del floronco, ó clavél, que da molestia á los animales de lana, se sana con alumbre, y azufre con vinagre, mezclado todo junto, ó con cáscaras de granadas picadas con alumbre, y un poco de vinagre, ó con nueces de galax quemadas, y polvorizadas con buen vino, y puesto encima.

El fuego de San Anton, que los Pastores llaman fuego volante, es muy dificil de sanar, porque no hay medicina, ni yerro que lo sane, sino es fomentándole con leche de cabra, y lo mejor es separar los primeros animales que fueren tocados de esta enfermedad de los otros.

La enfermedad de sangre, que es un esturdimiento que les toma en el tiempo de la Canícula, de tal manera que se revuelcan, echan, y saltan sin ninguna ocasion; y si les tocais la frente, y los pies, los hallareis muy calientes: en eso conviene luego con una corna aguda cortar la vena que tienen debaxo de la nariz, juntamente al medio de aquella, á la parte mas arriba que se pueda, y luego el animal viene á menos, pero presto cobra ánimo, y le es de provecho, y algunas veces de daño. Algunos Pastores han hecho prueba de sacarles sangre de los pulsos en poca cantidad, de lo que ha sucedido muy bien; así como aquellos que por la tós, y resfriamiento les hacen tragar una cucharada de aguardiente con triaca

Para la peste no hay otro remedio para los animales que aquel de los hombres; yo creo que estos animales, como tambien los puercos, por el grande hedor de sus suciedades, es causa de estar mas sujetos á esta enfermedad, pero por cautela, y guardarles de semejantes inconvenientes, estareis avisados que se les debe á menudo sahumar su establo con las odoríferas yerbas arriba dichas, como el poleo, ruda, yerba buena, y ramos de enebro, y hacerles comer corona de Rey comun, por falta *Enfermedades, y sus remedios.*

ta del doméstico, y de los montes, que se llama trebol, y del poleo salvático; es tambien bueno el orégano, y el mastranzo, tanto en esa enfermedad, quanto tambien por la tós.

Si estos animales de lana se hubieren engullido, ó bebido alguna sanguijuela, conviene ponerles vinagre fortísimo, y caliente, y ajo en la boca.

Si tuvieren alguna apostema en la superficie de la carne, se debe abrir, y poner en la llaga sal molida menudita, y puesta á derrètir con pez.

Quando la oveja está preñada, si tuviere la lengua negra, será señal que el corderito será negro; y si la tuviere blanca, el corderito será blanco; y si de diversos colores, el corderito será de diversos colores, ó manchado.

El lobo no hará ningun daño á estos animales de lana, atando al cuello de la primera, que va delante de las otras, una cabeza de ajos silvestres. Tambien si en la casa, ó establo enterrais la cola de un lobo, prohibe la entrada del lobo; y si colgais la cola de un lobo encima del rastrillo de estos animales de lana, bueyes, ó vacas, el lobo no llegará á ellos.

Secretos para curarlos de sus enfermedades.

A los corderitos ayudareis quando tengan calentura, ó otra enfermedad, separándolos de sus madres, y darles á beber de la leche de sus madres, con otra tanta agua de lluvia. Suele venir á estos animales á menudo una sarna, y costras, despues que han tomado el pasto de yerbas rosadas; el remedio es tomar hisopo, y otra tanta sal, y cocerlo todo junto, y fregarles el paladar, y la lengua, y las costras, y despues lavar las llagas con vinagre; y últimamente ungirlas con pez líquida, y gordura de puerco.

La Madre de Familias se puede servir de las partes de estos animales para la salud de su Familia, de las cosas siguientes.

La gordura del corderito bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

La coronella, ó lomos del carnero, muerto de fresco, aplicado encima de la cabeza, es singular remedio para los frenéticos, y para aquellos que fueren muy atormentados de dolor de cabeza.

El lomo de la oveja seco, y hecho en polvos, sana los callos, y bubas que vienen en los calcañales de los pies.

La

La piel del carnero, muerto de fresco, aplicado encima de las partes del cuerpo, rompido, ó machacado, es prontísimo, y singular remedio, con que el carnero no haya sido dañado del lobo.

La lana del carnero, ó de la oveja, hace quitar el dolor, y humor, á los quales ella está aplicada, con que no sea en sí misma herida de diente de lobo, porque de otra manera en lugar de quitar el dolor, le aumentaria, y excitaria mas.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LOS CABRONES, Y CABRAS.

QUanto á los cabrones, y cabras, es mejor criarlos por los lugares de los montes, que no por los llanos; y así en los lugares llanos, y adonde hay muchos olivos, solo en el ganado de lana se pueden criar hasta seis por el regalo de la leche, y de algunos cabritos; pero en los lugares de los montes el padre de Familias de la Casa de Campo puede tener manada cumplida, porque de ella se sigue comodidad de las pieles, y del pelo de estos se hacen los chamelotes de Turquía, sin el provecho que se saca de las ventas que se hacen de los cabritos á su tiempo, como en ese tiempo es la mejor comida que se puede hallar, porque entonces las aves acompañan, y los animales gruesos ván en amor. *Secretos de los cabrones. y cabras.*

Estos animales se sustentan de casi nada, ellos rumian, y toman el pasto de la mas ruin comida que los animales de lana, y son de mayor trabajo, y exercicio, y de mas robusta naturaleza. Débeseles dar el mismo establo, y gobierno que á los de lana; y se deben poner los cabrones separados, como se hace de los marranos. Su establo debe ser empedrado de piedras de su naturaleza, ó puestas á posta con arte, porque estos animales, no quieren se les haga cama: los que vivieren en los montes, si tuvieren conveniencia de criar de estos animales, por sus comodidades, se escribirá en breve su gobierno, el qual presupuesto, es conforme á aquellos de lana, por lo que estas dos maneras de animales están debaxo de sotechado, y requieren el mismo sustento, y quieren tambien ser tratados casi de la misma manera, y gobernados por Pastores.

El diligente cabrero limpiará cada dia su establo, y no debe sufrir haya suciedad, ni humedad, que son cosas contrarias á los animales. Debe ser hombre fuerte, veloz, diligente, paciente, y alegre, que vaya por los valles, montes, desiertos, y malezas, que nunca dexe su compañía, como los Pastores de los otros animales, y que ván de la misma manera de continuo; y que no debe tener un Pastor mas de cincuenta animales de estos en la manada en guarda, porque son muy disolutos, traviesos, y se alargan, y derraman mucho; al contrario de los carneros, y ovejas, que ván unidos, y no dan tanto trabajo al Pastor de su guarda. Debe tener advertencia en no dexarles tomar el pasto en lugar frio, porque les es muy dañoso.

Les dará los machos en Diciembre, para que vengan á nacer los cabritos en la Primavera, que los árboles empiezan á pimpollear, y hacer rama, y los bosques á vestirse de nuevas hojas; y si quereis que vuestras cabras estén abundantes de leche, les dareis á comer suficientemente de la yerba quinquefolium, ó las llevareis á tomar el pasto al lugar donde haya la yerba dictamo.

Perfeccion de la buena cabra, y cabron.

La cabra se debe estimar si fuere ligera, y tuviere el cuerpo grande, y el pelo espeso, las tetas grandes, y gruesas.

El cabron será bueno si tuviere mas de cinco años, porque á causa de su excesivo calor, facilmente envejece: que tenga el cuerpo grande, las piernas gruesas, el cuello lleno, y corto, la oreja colgando, y grande, la cabeza pequeña, el pelo negro, y espeso, limpio, y largo, sin cuernos, por su petulancia, y importunidad peligrosa, y debe tener debaxo del cuello dos berrugas barbudas.

La mayor utilidad qne la Madre de Familias de la Casa de Campo puede tener de sus cabras, es de los quesos, y los hará de la misma manera que se ha enseñado en los quesos de la leche de vaca, excepto que de esta leche de cabra no se debe sacar manteca, porque no es de tan gruesa substancia.

Enfermedades de las cabras.

Quanto á las enfermedades de estos animales, nunca están sin calentura: de manera que si alguna vez la calentura les da recio, se mueren. Ademas de las enfermedades de las ovejas, á las quales las cabras están sujetas, lo están tambien

á

á dos mas, que son hidropesía, y el cansancio despues de haber parido: la hidropesía les viene por haber bebido demasiada agua; y entonces conviene hacerles una incision debaxo de las espaldas, para sacar toda la humedad superflua, y despues sanar la llaga con pez líquida.

La Madre de Familias de la Casa de Campo no dará á comer carne de cabra á los de su familia por su salud, si no fuere en tiempo de grande carestía, porque el uso de ella atrahe el mal de corazon, y por este respeto los Antiguos tenian esta carne muy aborrecida; y en tanto grado que no solo no la comian, pero no la tocaban, ni nombraban; pero si la necesidad obliga á que de ella se haya de comer, conviene hacerla cocer en la olla abierta, y con mucha agua, y especias; y aun si estuviese resfriada, no comerla: verdad es que de las cabras, y cabritos se puede sacar mucha utilidad para la salud de su familia.

La leche de cabra es bonísima para la dureza del bazo, si la cabra fuere sustentada algun tiempo con hojas de yedra: la gordora, ó licor, que se destila del hígado de la cabra asado, es bueno para los ojos débiles: la sangre del cabron, ú de la cabra cocida, aquieta el fluxo del cuerpo. *Virtudes.*

La sangre del cabron, dura, y condensada, es soberana contra las arenas.

Los polvos hechos de los cuernos de las cabras quemados, son buenos para limpiar, y blanquear los dientes.

El estiercol de cabra, aplicado en forma de emplasto, resuelve el incordio, apostema, gota ciatica, y otras apostemas; y tomando cinco pelotillas de este estiercol, y bebidas con dos onzas de vino blanco á la mañana, ocho dias continuos, sana la amarillez: el sahumerio de los cuernos de cabra hace huir las sierpes.

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LOS CONEJOS DOMESTICOS del corral, y de los de la dehesa, ó parque.

SErá bien escribir de los conejos del corral, y de los de la dehesa, ó parque, de la utilidad que de ellos se puede sacar, la qual no es menor que la de los otros animales, que se *Secretos de los conejos.*

se crian en la Casa de Campo, porque demas de la venta que el Padre de Familias puede hacer cada año en grande número, y sustento de su casa, puede hacer presentes á sus amigos, y no requieren tanta diligencia como los demas animales, porque no necesitan de hombre que los gobierne, limpie, ni cure quando están enfermos, porque ellos mismos se hacen las fábricas de sus madrigueras en sus cubiertos, ni requieren otro pasto, que aquel que la tierra, sin otra cultivacion, produce: por comodidad de la Casa de Cumpo conviene ordenar una dehesa, ó parque, separado de las tierras de trigo, viñas, y bosques de madera, si no hubiere comodidad de algun bosque cortado de leña, ó quemado, cercano de la casa, donde los conejos puedan á su grado hacer sus madrigueras, aunque en los bosques de fuego les es algo mas dificil que no en la dehesa, ó parque; y el conejo del bosque, multiplica en grande número, por estar mas libre de la zorra, lobo, y otros animales de la campaña, de los quales son muchas veces devorados; y así para mayor comodidad, y utilidad, será mejor hacer una dehesa, ó conejar separado; y para la fábrica de él, conviene hacer reserva de cierta cantidad de tierra barrosa, polvorosa, ó arenosa, ni gorda, ni fuerte, ni en lugar alto, ni aquoso; porque los conejos, sobre todas cosas, tienen ódio á la humedad, y al frio; y tambien por la comodidad de sus alhojamientos conviene que sea en lugar adonde puedan cabar para hacer sus madrigueras: este lugar estará ceñido á modo de un parque, de paredes altas medianamente para ser guardados de la zorra, lobo, y otros animales silvestres, que hacen guerra á estos animalejos: en este parque conviene plantar cantidades de romazas, zarzas, abrojos, morales, ciruelos salváticos, tomillo salsero, cerezos de pastores, mirtos, retamas, y grande copia de enebros, porque los conejos quieren singularmente la simiente del enebro, y conviene sembrar de las yerbas (si la tierra no las produce con abundancia) peregil salvático, cardos, chicorias, coles, lechugas, endivias, celidonias, y otras semejantes, para el sustento de estos animalejos; y no es necesario ponerles agua, porque la aborrecen en extremo, ni les hareis otro cubierto, sino solo las madrigueras, que ellos mismos hicieren.

Pues se ha fabricado la dehesa, ó parque para los conejos,

El corral de los conejos.

jos, prevenida de todo lo necesario, tambien conviene poblarla de conejos; porque así como la tierra no produce fruto sin simiente, ni las viñas uvas, sin ser diligentemente beneficiadas, de la misma manera podeis considerar que vuestra dehesa, ó parque, sea como se quiera, propiamente acomodado no puede engendrar conejos, si no se ponen primero de ellos: por eso es necesario hacer un cortijo, ó corral pequeño, cerrado, ó jaula para criar algunos machos, y hembras, que hagan de pequeños cada mes, porque si se hubiesen de comprar, seria mucho el gasto para el Padre de Familias: y si viereis alguna vez que por haber vendido muchos, ó que la zorra haya comido grandes cantidades, la dehesa queda casi del todo despoblada de. conejos, conviene volverla otra vez á poblar; y por tanto es mayor comodidad, y menos gasto, que en un cabo, ó lado de vuestra casa, ó huerto, hagais un quadro, cerrado de paredes, y bien rebatido: verdad es, que seria mejor acomodarle en la misma dehesa, ó parque, porque los gazapos podrian mas acomodadamente traspasar de la conejera á la dehesa, ó parque por un lado del cerrado: de una parte hecho como rastrillo cruzado de madera, que solo los gazapos pudiesen pasar, y traspasar á la parte de sus madres; y si en dicho cortijo, dehesa, ó parque, ó en otra parte, conviene hacer fábrica de algunos cubiertos con tejas, haciendo algunas madrigueras, semejantes á aquellas, que ellos mismos hacen en la tierra, separados los unos de los otros, en dicho lugar bastará poner un macho para ocho, ó diez hembras; y en este ínterin tendreis el macho cerrado de continuo en su madriguera, porque no haga daño á los conejos pequeños; porque el conejo, contra naturaleza de todos los otros animales machos, devora todos sus hijos: bien es verdad, que quando se viere que la hembra haya parido, conviene luego ponerla en otra madriguera, juntamente con el macho, para tomarse; porque es cierto que luego que la hembra pare, se hace preñada, de tal manera que hace todos los meses conejos; y esta fecundidad de conejos parece tan maravillosa, que algunos han pensado ligeramente, que así el macho, como la hembra concebian, y engendraban, siendo todo falso, y lejos de la verdad; pues naturaleza tiene destinada la hembra para concebir,

La fecundidad de la coneja.

y

y parir, y el macho para engendrar.

Quando los conejos fueren grandes, de manera que puedan estar sin la madre, conviene llevarlos á la dehesa, ó parque para poblarlos, y hacer se vuelvan salváticos, que de otra manera, estando cerrados dentro del corral con su madre, se domesticarian, y quedarian como adormecidos, y pesados, y así tendrán la carne mas gorda, y mas sabrosa; y tambien conviene no poner los conejos gruesos del corral en la dehesa, ó parque, así machos, como hembras, porque no están hechos á correr como aquellos de la dehesa, y no se podrian salvar de la astucia de la zorra, y serian luego devorados; y así es mejor dexarlos en el corral donde están acostumbrados: la comida de los conejos cerrados será coles, lechugas, y otras yerbas nombradas arriba, y demas de aquellas, hordio, cebada, y salvados, mezclado todo junto.

Conejos de la dehesa ó parque.

Aunque la dehesa, ó parque sea muy necesario estar cerrado de bardas, ó paredes por el contorno, como está dicho, tambien en caso de necesidad, se puede hacer sin bardas, y sin otra cosa, contentándose con poner en cierto espacio de tierra cierto número de conejos, así machos, como hembras, para que nazcan allí de ellos, pero no son tan fecundos, y así no será tan presto poblada, porque aquellos son mas extraños, y salváticos, y el macho no se acompaña así á menudo con la hembra, de que procede que la hembra de la dehesa no cria sino tres, ó quatro veces al año, y los del corral cada mes; y así sea como se quiera, se hallará mayor comodidad en poblarle de este modo, poniendo para quatro docenas de hembras seis machos; y quando quisiereis hacer alguna presa de conejos tomareis mas de las hembras que de los machos: el pasto de estos no ha de ser otro, que aquel de que se ha hecho mencion arriba; ultra de eso, si quereis que en la dehesa, ó parque haya buen número de conejos, á fin, y efecto de darles de comer con abundancia, y ademas engordarlos, fuera muy bueno sembrar en la dehesa un buen pedazo de tierra de hordio, ó cebada, ú otro fruto, no para coger, sí solo aquello que quedare, despues que los conejos hayan tomado su pasto. Sobre todo conviene que se sustenten de buen pasto, porque sus carnes, como tambien las de las perdices, tengan en la comida buen gusto, y olor; y es bueno que

que la dehesa esté abundante de enebros, y de otras cosas, como está dicho arriba; y quando viereis alguna madriguera cerrada de alcacel, ú de paja, ú de otra cosa semejante no la abrireis; antes la conservareis así diligentemente, y hareis cuenta que allí dentro hay conejos pequeños, porque la hembra tiene esa costumbre, que despues que ha parido, ó sea en el corral ó en la dehesa, cierra la madriguera con alcacel, ú otras yerbas, porque el macho no pueda ver sus gazapos, ni entrar en su madriguera, en la qual si entrase, se comería todos sus hijos; y así, la hembra no está segura, sino es que ella esté dentro, ó que en saliendo fuera á tomar el pasto, y proveer de comida á sus hijos, cierra la boca de la madriguera, como está dicho; y si acaso al volver ella á la madriguera, la halla abierta, luego mata sus hijos, por la opinion que tiene que el macho haya entrado en ella; y por ese respeto los buenos cazadores no ponen el urón en ninguna madriguera que hallen cerrada, porque no se sigan dichos inconvenientes: verdad es, que ella no siempre tiene cerrada su madriguera, porque quando ella conoce que sus hijos son harto gruesos, y fuertes para poderse proveer de comida, y poder correr con los otros, les empieza á hacer un poco de agujero para su salida; y en los demas no conviene pensar, que así el macho, como la hembra se olviden de su madriguera, por lejos que esté: que si bien se dice, que el conejo no tiene memoria, ni se acuerda de su madriguera, tambien dicen los cazadores por confirmacion, que el conejo siempre muere en su madriguera. Tambien conviene pensar, que el conejo tiene por su natural un temor de la zorra, como la oveja del lobo, del qual es causa, que ademas de su instinto salvático, y extraño, quando sale de su madriguera no se para en ninguna manera, sino que da á correr, ni piensa encontrar ninguna madriguera de los otros, ni tampoco la de la hembra para comer sus hijos; porque si bien no se acuerda de su madriguera, menos tiene advertencia, ni cuidado de las de los otros.

Para conocer si en la madriguera hay conejos.

La diferencia que hay entre los conejos de la dehesa, y de la campaña con los del corral, es, que los de la campaña tienen el pelo mas roxo, y menos espeso, y el cuerpo mas ligero, y menos grueso, y mas salvático, la carne mejor, y menos

nos

nos melancólica que los del corral cerrado, por lo que estos no gozan de la libertad del correr, ni hacen tanto exercicio; y por eso son mas gruesos, mas graves, lerdos, y adormecidos, y menos gallardos en el correr; que si saliesen á la campaña como los salváticos, luego serian cogidos de la zorra, y otros animales enemigos, no estando ellos enseñados á los asaltos, y persecuciones de sus contrarios.

Estas dos maneras son mejores para comer quando son jóvenes; pero estos animales hacen gran daño á los árboles, y yerbas, tanto que Estrabon escribe, que algunos Pueblos se vieron precisados en tiempo de Tiberio, y de Augusto á enviar Embaxadores á Roma á pedir ayuda contra la importunidad, y daño, que en sus tierras recibian de la influencia de estos animalejos.

Estrabon.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES, y pollos.

Secretos de las gallinas, y pollos.

EL gobierno de las gallinas, y pollos es el principal cargo de la Madre de familias de la Casa de Campo, la qual debe ser muy curiosa, que luego por la mañana haga salir del gallinero las gallinas, y pollos, y hacer sacar fuera el estiercol, y aquello ponerlo aparte para los prados: los nidos, y lugares adonde ponen, refrescarlos de paja limpia á menudo, y los palos, ó barras donde duermen limpiarlos cada semana, y cerrarles la ventana á la tarde, y abrirla cada mañana en saliendo el Sol; y los tiestos en que beben limpiarlos dos veces al dia en el invierno, y tres veces en el Verano: que su agua esté de continuo clara, y que haga poner paja limpia, y polvos, ó ceniza en el lugar donde las gallinas, ó pollos se recrean al Sol, por limpiar sus plumas, y que haga quitar la vinaza, y otras frutas de las partes donde las gallinas freqüentan, porque el comer de estos granos las impide el hacer huevos.

Para que no se pierdan las gallinas, que á menudo vuelan las paredes, se les debe á aquellas cortar las plumas mayores de una de sus dos alas, y no dexarlas entrar mas de una so-

sola vez en el huerto, porque no lo tomen por costumbre, porque eso las distrahe el hacer los huevos; y por mas seguridad, ademas de lo que está dicho, que al gallo, y los capones no es bueno cortarles las alas, conviene poner abrojos encima de las paredes del huerto, y otros lugares.

El gallinero que esté situado en el lado de la casa, de la parte del Oriente, y en el Invierno cercano de la cocina, ú del horno, si fuere posible, porque el humo es muy saludable á las gallinas, y pollos: este gallinero tendrá una ventana pequeña ácia Levante, por la qual puedan salir al ayre á la mañana, y recogerse á la tarde, y que se cierre por la noche, porque mas seguramente puedan reposar sin peligro de algunos animales: por la parte de afuera del establo habrá una pequeña escalera, por la qual las gallinas puedan subir á la ventana á poner sus huevos, y para retirarse de noche: conviene que el gallinero esté bien igual, y liso por de dentro, y por de fuera, para que los gatos silvestres, fuina, ó gineta, comadreja, sierpes, y otros animales dañosos no puedan llegar á ellas. *Sitio del gallinero.*

No es bueno que las gallinas duerman en tierra, porque les hace gota en los pies: por eso conviene que las barras, ó perchas de madera estén atravesadas de las unas á las otras, y que no sean muy gruesas, para que se puedan bien asegurar en ellas.

Para cada docena de gallinas es bastante un gallo: los antiguos les daban de cinco en cinco un gallo.

No conviene que el gallo sea blanco, ni grifo, sino roxo, ó tenado, ó negro, que tenga el cuerpo firme, la cresta bien derecha, y colorada, la oreja grande, y muy blanca, el pico corto, y el ojo negro, y el círculo roxo, colorado, ó azul: la barba de color roxo, tirante á blanco, y roxo: la pluma del cuello larga, y dorada, las piernas gruesas, y cortas, las uñas cortas, las espuelas derechas, y puntiagudas, la cola derecha, y en círculo *La perfecion de el buen gallo.*

No hay de todos los animales de quatro pies quien haga huir al ferocísimo leon, señor de todos los animales, sino solo de las aves el gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud de ánimo en el cuerpo, y en el ojo cierta virtud, y fortaleza de ánimo, como lo dicen los Sabios, que en presentarse esta

ave

ave delante de la vista del leon, luego le da herida con su vista en la niña del ojo, dándole grandísimo dolor: ademas, que no hay otra ave, que en lo generativo satisfaga á tantas aves, ni tan animosamente las defienda de sus enemigos; y es sigularísimo en el llevar las plumas altas como animoso, la barba como hombre, el espolon como caballero, y la corona como Rey.

Secretos de las buenas gallinas.

La buena gallina debe ser tenada, ó roxa; y es mejor si tuviere las plumas de las alas negras, ó que sea del todo negra; porque si fuere blanca, ó grifa, no vale mucho: debe ser de estatura mediana, y tener el cuerpo quadrado, porque las grandes no son tan buenas; y si tuvieren cinco uñas como el gallo, serán mas salváticas: la gallina que tiene espuelas, rompe los huevos, y así no es buena para cacarear ordinariamente, y algunas veces se comen los huevos.

Las gallinas que comiesen uvas, se vuelven estériles de hacer huevos: las gallinas demasiado gordas, ó las que tuvieren fluxo de cuerpo, hacen los huevos sin cáscara.

Las gallinas demasiado jóvenes no son buenas para clocar, ni para llevar los pollos: conviene engordar las gallinas que tienen espuelas, y las que cantan como el gallo, quitándoles primero las mejores plumas de las alas, cabeza, cola, y grupote, y tenerlas en reposo en lugar cerrado, dándolas á comer mijo, hordio, y migajas de pan de trigo, destemplado con agua de hordio; y despues comerlas en Febrero.

La gallina rabiosa que rompe sus huevos, conviene ponerla yeso con hiemas de huevos, tanto que venga á endurecerse, y ponerlo en el nido, ó ponedor, y esto le sirve de yesca, y cebo; y formareis un huevo de yeso, ú de mortero hecho de cal, y arena, y lo pondreis en el nido, sin dexar allí otro: y con uno, ú dos huevos que pique, será harto para su corregimiento, y enmienda.

Las gallinas jóvenes quando graznaren, conviene atravesarles la nariz con una pluma de sí mismas porque se dice: gallinas jóvenes para hacer huevos, y las viejas para cacarear: nuestro Mayordomo las bañaba con agua, para refrescarlas de aquel calor, ó las ponia debaxo de un cesto á fin de que ayunasen por espacio de tres ó quatro dias, y con eso las resfriaba: conviene luego que haya graznado, poner-

nerla en compañía del gallo, para que las haga pasar la gana de empollar, y llevar pollos, y empezará á hacer huevos de nuevo. Si quereis que un capon grande lleve escaliente, y conduzca á los pollitos pequeños, quitadle las plumas del cuerpo: despues tomad hortigas, y fregadles el pecho, y se los podeis encomendar.

Enfermedades de las gallinas.

Las gallinas están sujetas á las enfermedades de la cartilagine de los ojos, quando son viejas: al catarro, y destilacion por resfriamiento, ó por haber bebido agua helada, ó demasiado fria, ó por no haber podido ir en cubierto en tiempo de lluvia: al fluxo del cuerpo, quando la comida fuere algo destemplada, ó por haber comido alguna yerba relaxativa, ó que el gallinero hubiese quedado abierto por descuido alguna noche: á la pepita de la lengua, por no haber bebido, ó por haber bebido agua turbia: á los piojos, ó gusanos, quando ella empolla, por no tener donde limpiarse, y polvorizarse, ó que el polvorizador esté duro; y á las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, sierpes, y arañas.

Remedios para sus enfermedades.

Para la sarna, é inflamacion de los ojos, conviene esparcir agua de verdolagas, ó leche de muger; y para la cartilagine es necesario fregar los ojos con sal armoniaco, comino, y miel, pastado todo junto, y partes iguales, si no tuviéreis industria de quitarle diestramente con un cuchillo.

Para catarro es necesario atravesarles una pluma por la nariz, y calentarles la agua para su bebida, y algunas veces calentarles los pies, y mayormente á los pollos; y tambien se envuelven por algun tiempo con paños de lana, y algunas veces se ponen en el horno tibio con algun vaso, ó cercano del fuego; y si el catarro fuere grueso, como debaxo de los ojos, ú de la parte del pico, conviene ligeramente cortar la apostema, y hacer salir lo que fuere dentro, poniendo un poco de sal polvorizada.

Para el fluxo del cuerpo se les hacen unas píldoras de pasta de hordio destemplado con vino, y heces de vino con cera, mezclada con agua de decoccion de granadas, y membrillos.

Si la gallina tuviere el vientre estripado, y los pollos pequeños fueren abiertos con algun tronco; y si se les pelare

el grupote, de manera, que no se les retenga el estiercol perfectamente dentro, á la semejante gallina le pondreis miel con el agua, para beber separadamente.

Para la pepita se les lava el pico con aceyte, que haya estado en infusion con algunos granos de ajos, y ponedle de la yerba estafisagria con la comida: para preservar los pollitos se ponen en un crivo, y los sahuman con poleo, orégano, hisopo, y lino, puesta la boca, ó pollitos con la boca abierta encima del humo; y finalmente, para quitarles del todo la pepita, se les abre el pico, y á placer se les saca la lengua fuera, y diestramente con las uñas de la parte de encima, tirando abaxo, se les quita aquel blanco que se vé sobrepujar, sin desollar la lengua; y despues de quitada, se la fregareis con saliva, ó con un poco de vinagre, ó ungirla con un poco de aceyte tibio.

Los gatos salváticos, la zorra, fuina, ó gineta no harán daño á los pollos, si les atais ruda silvestre debaxo de las alas.

Para los piojos, y gusanicos, conviene lavarles con vino cocido con comino, y la yerba estafisagria, ó con agua donde estén cocidos altramuces silvestres.

Contra la mordedura de los animales venenosos, conviene ungir la parte con aceyte de alacranes, y poner encima del ungüento de alacranes un poco de triaca en su bebida, y hacer que beba de ella.

Para obviar el peligro de los animales que van de noche, que se comen los pollos, y los huevos, los Antiguos aconsejaban, que se pusiesen á la puerta, y por de dentro esparcidos pimpollos de ruda, y tambien algunos atados debaxo de las alas de los pollos, ó ungir las paredes, y contorno de la ventana con hiel de gato, ú de la zorra.

Si quereis que el gallo no cante en todo el dia, le ungireis la cabeza, y la frente con aceyte.

Secretos de las gallinas, y gallos.

Para prohibir que estos animales no sean comidos de la zorra, es bueno mezclar algunas veces con su comida carne de zorra cocida, y cortada menudita: dícese, porque su carne retiene aquel hedor, que es causa que la zorra no se llegue á ellos.

La gallina empieza á hacer huevos entre los meses de Febrero, y Marzo, y algunas en el primer año; el mejor poner es año y medio hasta dos años, y entonces conviene darles á comer

mer abundantemente, y algunas veces avena, y alholvas, para calentarlas. Las gallinas demasiado gordas ponen los huevos pequeños; y si quereis que los pongan gruesos, mezclareis yeso blanquísimo con su comida, ó les pondreis polvos del picadizo de las piedras de tajo, mezclado con salvado de trigo, y un poco de vino, y agua, y se los dareis hasta que estén bien satisfechas de hordio, mijo, y yerbos medio cocidos. Cesan de poner huevos en el contorno de Noviembre, que entonces empieza el frio; pero si por curiosidad quereis conservar algunas de las mas bellas para hacer huevos todo el año, conviene sustentarlas con pan tostado, y ponerlo en remojo por la tarde para por la mañana, y dárselo á comer; y despues á medio dia, y á la tarde darles algun poco de hordio, cebada, ó avena.

No conviene la primera vez que han empezado á poner huevos, dexarles que sean cluecas; y quando sean de tres años, es bueno comerlas, y por lo mismo las estériles; y las que pusieren muchos huevos, mudarlas á menudo el nido; y si diligentemente siguen los huevos, echarles de los mismos suyos, si fuere posible; y quando ellas se muden, no conviene dexarlas salir del lugar donde las tendreis cerradas, si no fuere para tomar el Sol, quando hace buen tiempo, y guardarlas de la zorra, y otros animales.

Las gallinas buenas para empollar.

Las gallinas buenas para cluecas son aquellas de dos años, despues que han empezado á poner huevos, hasta tres, y quatro años, y en un mismo tiempo se pueden poner mas gallinas; y debaxo de la paja del nido pondreis algun pedazo de hierro por los truenos, ú hojas de laurel, ó cabezas de ajos, ó yerba verde; porque se dice, que eso es bueno contra la pepita, y el fruto menstruoso.

El tiempo de poner las gallinas.

Pondreis las gallinas en el creciente de la Luna, desde el doce hasta el catorce dia de Luna, porque dicen Florentino, y Columela, que si los pollos salen de las cáscaras en el otro creciente (por lo que no están en salir sino veinte y un dias) serán mas bellos: el nido debe ser hondo, porque quando la gallina salga no haga caer ningun huevo. Algunos sahuman la paja del nido antes de poner los huevos con azufre, para librar la gallina del aborto, y ponen el mas bello, y fresco huevo de los que hayan señalado debaxo de los otros; y si fuere posible, sea de la misma gallina, y procurareis vengan á nacer despues

de siete de Febrero, hasta veinte y dos de Septiembre, porque de otro tiempo no valen nada, y conviene sean siempre nones; y en Febrero pondreis quince huevos, y en Marzo diez y nueve, y pasado el Abril veinte y uno; y la mas gruesa gallina no quiere mas de veinte y tres huevos. Despues del segundo dia de Octubre adelante no conviene poner ninguna, si no fuere que los quisiéredes poner á engüerar en el horno, como se hace en Malta, y en otras partes calientes; pero en el Invierno es muy dificil que nazcan; y aun es opinion comun, que despues de medio Junio adelante, los pollos no se hacen muy buenos, ni crecen bien; y si por curiosidad quereis dar á empollar á la gallina otros huevos sin los suyos, como son de ansares, pabos, pollos de Indias, ú de cisnes, los pondreis siete, ó nueve dias antes; despues pondreis los de gallina, y que sean siempre nones, como está dicho; pero si fueren huevos de faysanes, no conviene dudar de ponerlos, sino juntamente con los de gallina, porque no requieren mas tiempo en el nacer, y salir de la cáscara; y si quereis sean todas hembras, tomareis los huevos que sean redondos, y mas gruesos de punta, porque los largos, y puntiagudos son todos comunmente machos. Hay algunos que observan en poner á empollar los huevos esta ceremonia, poniéndolos de uno en uno; y es muy mejor se pongan todos en un plato de madera, y así llanamente los dexeis caer en el nido: conviene guardar, que el gallo, ni pollo pueda entrar en donde empollan; y es necesario dos veces al dia llevarlas agua para beber, y de comer muy cerca de ellas, porque no tengan ocasion de levantarse para comer, y beber, porque moviéndose una vez, apenas se querrá volver, sino que sea de buena naturaleza; y si acaso la gallina fuere negligente en volver á sus huevos, para que empollen igualmente, será bueno volverlos de una parte á otra á placer, quando ella estuviere fuera del nido, sí bien hay algunas mugeres que no tienen paciencia en aguardar el fin, y dia del empollar, sino que despues de quatro, ó cinco dias que la gallina está encima de los huevos, los sacan uno despues de otro, y los rayan en el Sol; y si no ven algun hilo de sangre por dentro, los sacan fuera, y ponen de otros: asimismo, si pasados veinte y un dia ven que el pollo tarda en romper la cáscara, hacen quitar la gallina, y las buenas cluecas no quieren volver

mas

mas á sus huevos, despues de movidos; pero dice la buena Madre de Familias, que los huevos que están debaxo de la gallina, no conviene tocarlos hasta que estén rompidos, si no fuere para verlos delante del Sol entre las manos, y eso antes de ponerlos á empollar. Algunas mugeres dudan, que todos los huevos no son buenos para hacer pollos, ni el pollo puede salir fuera por la dureza de la cáscara; y por eso al contorno del diez y ocho dias, y no antes, los bañareis en un plato hondo con agua tibia, y aquellos que fuesen encima del agua quitareis, y aquellos que se fuesen al hondo volvereis debaxo de la gallina; pero no conviene que la gallina para hacer eso se mueva, antes bien quando los pollitos empezaren á picar, y romper la cáscara, y no pudieren salir por la dureza de ella, los ayudareis á romper, aunque esto sea oficio de la misma gallina: si fuere de buena naturaleza, os saltará al rostro en sentirlos piar en llegando á ellas: los pollitos frescamente salidos, se deben poner á la lumbre encima de un crivo, y hacerles sahumar con romero ligeramente, para librarles de la pepita, y en dos dias no conviene darlos de comer, sino ponerlos debaxo de una gallina que no tenga muchos pollitos, y que sea amorosa, para tenerlos calientes, en el interin que los otros salen fuera, aunque la madre natural los tiene harto acomodadamente debaxo de sus alas, sin ofenderles; y pasados dos dias, conviene darles migajas de pan, y de queso tierno, y harina de hordio con los afrechos, destemplada con vino, agua, y hojas de puerros, cortados menudamente, y que hayan un poco hervido, y esto le sirve para contra el catarro, y pepita; y conviene tenerlos quince dias en casa, juntamente con su madre: estos quince dias los dexareis correr con su madre, y les dareis la misma comida: si tuvieredes mas gallinas en el empolladero, las quales tengan los huevos rompidos en un mismo tiempo, dareis los pollitos de la una á la otra mas vieja, ó los dareis á un capon, como arriba está dicho; y hecho esto, volvereis la mas joven con el gallo, y solo dareis veinte y cinco hasta treinta á una gallina, porque ella no los podria calentar: conviene tambien guardar, que la gallina que los lleva no sea desperdiciada, vagabunda, ni andariega, no los dañe gratándoles, sino que á menudo los caliente, ni salte, ni vuele en alto, ni vaya á lugares que sus pollitos no la puedan seguir;

La comida, y recogimiento de los pollitos.

por esto fuera bueno no dexarla salir fuera, que no sean pasados quarenta dias primero despues de su nacimiento. Conviene tambien guardar, que las serpientes no se lleguen á ellos, porque su aliento les es pestilencial, que á todos generalmente los mata. El remedio de eso es, quemar á menudo cercano del Casal cuerno de ciervo, ó gálvano, ó cabellos de mugeres, ó suelas de zapatos viejos, porque el humo de todas estas cosas las ahuyenta.

Nacer los pollos sin calor natural de gallinas.

La curiosidad de hacer nacer los pollitos sin el calor natural de su madre, con todo que se puede hacer, y se hace, no es así todavia seguro, y cómodo. Pónense los huevos por orden con la punta ácia arriba dentro de un horno medianamente cálido, y encima estiercol de gallinas, poniendo debaxo, y encima un talego de pluma, y vuelven algunas veces meneándolos; despues en el diez y ocho dia se bañan, y al veinte y uno se les ayuda á romper la cáscara á aquellos que pipitan, ó empiezan á romper. Hácese de otra manera: en el mismo dia que pusiéreis á empollar una gallina, tomar otros tantos huevos, los pondreis encima de un talego lleno de estiercol de gallinas bien pasado, y desmenuzado, y bien circuido de plumizon en forma de nido, y le hareis cama de plumas encima del talego, sobre el qual pondreis los huevos, como está dicho, y los cubrireis con otro plumizon, y talego por encima, y que estén en lugar que no se haga ruido, sino que sea muy quieto; despues de tres, ó quatro dias los volvereis una vez al dia diestramente; y al veinteno dia que los pollitos empezaren á picar la cáscara, les ayudareis á salir fuera, y despues los dareis á la gallina que tuviere pocos; pero al fin, no hay otra cosa mejor que la naturaleza en todas las cosas. La gallina empollará todo el Invierno tambien como en el Verano, preparándole la comida de salvado de trigo, mezclado con hojas, y simiente de hortigas secas.

Cardano. Demócrito.

Conservar los huevos.

Las mugeres que acostumbran vender los huevos, los deben conservar en el Invierno calientes encima de paja, y bien cubiertos, y en el Verano frescos entre salvado de trigo, segun opinion de los Antiguos; y yo creeria (salvo mejor parecer) que todo debe ser al contrario; porque la paja es fresca de su naturaleza, y el salvado es cálido, y el conservar los huevos en el Verano con salvado, los hace corromper mas presto. Otras hay,

hay, que los ponen encima sal polvorizada, ó los ponen salmuera; pero esto los hace disminuir, y no quedan llenos, ni enteros, que son cosas que podrian impedir no fuesen vendibles; y no sería mucho que los huevos tomasen algun daño en el gusto, estando así mucho en el Verano, como en el Invierno.

Capar los pollos, y engordar los capones.

Quanto al capar los pollos, se debe hacer tan presto como la madre los haya libertado, y empiecen á cantar; porque si tuviesen un año, no sería buen tiempo, y conviene tomar de los mas gordos, y de la mas buena cria, que no sean de naturaleza mas flacos que el gallo; porque despues de haber reservado aquellos para comodidad de sus gallinas, los que hayan parecido mas ligeros, y sanos, y á propósito, conviene capar los demas para engordarlos á la muda; y algunas mugeres les cosen los ojos, y les dan á comer grano medio cocido, y migajas de pan, y se engordan en quarenta dias lo mas; pero conviene guardarles de vermenes, y por eso les pelareis todas las plumas de la cabeza.

No puedo dexar de decir algunas singularidades de la gallina, y huevos, y de los remedios que la Madre de Familias puede sacar para la salud de los de su familia.

La gallina hará los pollos de muchos colores, si empollare los huevos llenos de pinturas de diversos colores.

Secretos de los huevos.

Si poneis el huevo por espacio de quatro, ó siete dias lo mas con vinagre muy fuerte, su cáscara se volverá tan tierna, que se puede menear facilmente, que lo podreis pasar por un anillo, y poner dentro de una redoma de vidrio de cuello angosto, y volverlo despues á su primera figura, y forma, poniendo dentro agua fresca. Un huevo puesto por algun espacio de tiempo con aguardiente, se consume del todo.

Si quereis conservar los huevos sin romper, por muchos que sean, ponedlos en un cesto de modo que estén derechos, y que la punta vaya arriba, y de esa manera sustentarán qualquier peso sin romperse; y está experimentado, que el huevo tiene una firmeza, que ningun hombre por robusto, y esforzado que sea, no lo puede romper entre las dos palmas de las manos, si lo apretare de punta á punta.

Está observado de largo tiempo, que los huevos puestos despues de la Luna nueva de Agosto, ó en la Luna vieja de Noviembre, son semejantes á aquellos que fueren puestos en el

dia de Navidad, y de la Ascension, y se conservan mucho tiempo sin corromperse: digo que no se puede pensar otra cosa, sino que á los unos el frio les vuelve la fuerza dura, y á los otros el calor grande los hace exhalar fuego, lo que es facil de corromper dentro del huevo.

Tiénese por cosa cierta, que en falta de fuego se puede cocer un huevo, tirándolo lejos con mucha furia.

El huevo tomará por dentro qualquier caracter de escritura que quisiéreis, si escribis encima de la cáscara de él con mixtura hecha de galax, alumbre, y vinagre; y despues que la escritura fuere seca al Sol, pondreis el huevo con salmuera muy fuerte, haciéndolo despues cocer, y cocido quitarle la cáscara, y hallareis la escritura dentro del huevo.

Un huevo quitado la clara, y la hiema por un agujero, y despues hinchido de rocío de Mayo, y puesto al Sol al medio dia, se alzará en el ayre facilmente.

El huevo circuido de hilo, y puesto en medio del fuego ardiente, impide que el hilo se queme por cierto espacio de tiempo en algun modo.

Hareis un huevo tan grande como una bola, formando un huevo de escuerzo quemado, ú de otra cosa ligera, tan grande como querais, y tomareis muchas cáscaras de huevos, les pondreis dentro de vinagre muy fuerte por espacio de cinco, ó seis dias, y se volverán tiernas, y de ellas vestireis el huevo que hubiéreis hecho, y lo pondreis en agua fresca, y se volverán dichas cáscaras fuertes como antes.

Secretos de la gallina.

La gallina abierta, y luego aplicada encima de la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

El caldo en que ha hervido la gallina, es bueno para relajar el cuerpo, y mucho mejor si ella se hinche de mercorella, querciola, y otras semejantes yerbas laxâtivas.

La gordura de la gallina lavada con agua rosada fresca, es buena para sanar las quebraduras del frio que salen en las manos.

La hiel de la gallina, ú del capon, destilada en el ojo, sana las manchas de los ojos.

El estiercol de la gallina, aplicado á los lugares pelados, hace renacer los pelos.

Los huevos cocidos duros, y comidos con vinagre, restriñen el fluxo del cuerpo.

El

El emplasto hecho de claras, y hiemas de huevos, bien batido, y aplicado encima de la comezon, ú desollamiento, lo sana.

La clara del huevo batida con polvos de incienso, aplicado encima de la frente, restriñe el fluxo de sangre de las narices.

La hiema del huevo, puesto en Luna llena, limpia toda manera de manchas del rostro.

Las cáscaras de huevos reducidas en ceniza, y bebida con vino, restriñe el escupir sangre, y es buena para limpiar, y blanquear los dientes.

La clara de huevo mezclada con cal viva, suelda el vidrio hecho pedazos; y el mismo efecto hace el zumo de la yerba llamada Sello de nuestra Señora, y por otro nombre *Sigillum Salomonis.*

CAPITULO DECIMOTERCIO.

SECRETOS DE LOS ANSARES, ANADES, CISNES, y otras aves de agua.

Secretos de los ansares.

LA Casa de Campo que no tiene comodidad de agua, no ha menester páxaros aquátiles, quales son anades, patos, cisnes, &c. si no fuese que tuviese comodidad de hacer algunas pesqueras, porque esas aves apetecen mucho el agua, para mojar, ó resfrescarse, y ponerse dentro, y bañar el pico, y no usan el coito en otra parte que en el agua. Es el ansaro un animal de grande utilidad, y tambien de grande daño; de grande utilidad, por el poco cuidado que ha menester en criar, y alimentarle, y es de buena guarda, y demuestra la proxîmidad del Invierno con sus gritos: ella hace huevos, cria, y da plumas dos veces al año para la cama, y para escribir; esto es, en la Primavera, y en el Otoño; y así conviene por el grande daño que dan en el tomar el pasto en las yerbas, y sin la pastura dañan todas las yerbas en las cimas, y árboles de los huertos, y en las viñas, y trigos quando empiezan á crecer; y así por esos daños, como por su estiercol, que mata las yerbas, de manera, que en las tierras en que los ansares salváticos, que son aves de pasada, como las grullas, toman asiento, y hacen tal daño, que si hallan algunas veces algun campo de trigo,

go, todo lo destruyen en menos espacio de medio dia; y no hacen menos daño los ansares domésticos, dexándolos en libertad, porque caban los trigos hasta la raiz, y tambien que adonde descargan su vientre, no nace cosa en mucho tiempo.

Los ansares, así el macho, como la hembra, son mejores de color blanco rubio, y el mezclado de dos colores es de mediocre bondad.

Los mejores colores de los ansares, sus posturas, ó cobadas.

La hembra hace tres posturas en el año, si se impide de clocar sus huevos; y es muy mejor que haga huevos, que no que empolle; pues se ve, que las gallinas son muy solícitas en criarlos mejor, y se saca mas provecho, porque en cada postura dá doce huevos, y algunas veces mas; las otras veces, la primera cinco, la segunda quatro, y la tercera tres; y eso del primer dia de Marzo hasta la fin de Junio. Y no se acuerdan del lugar donde han puesto la primera vez para clocar; y así, no conviene dexarles clocar fuera de su aposento, porque no quieren otros huevos, sino los suyos propios, y no clocan sino siete, ó nueve, ó quince por lo mas; y pondreis debaxo la paja del nido alguna raiz de hortigas, porque eso defiende, que los ansaritos, quando sean nacidos, no son ofendidos de las hortigas. Algunas Madres de Familias, en tiempo dulce, y bueno, los empollan, ó avivan en veinte y cinco dias lo mas largo: pondreis cercano de la ansera, que empollare, hordio remojado, y un tanto cocido, tanta cantidad, que ella pueda tomar á su gusto, y abundancia de agua, porque ella no se pueda levantar mucho á comer; en lo demas observareis lo que se ha dicho de las gallinas. Los ansaritos deben estár diez dias encerrados con la madre, y su comida debe ser de harina de hordio, destemplada con miel, salvado de trigo, y agua, y algunas veces lechugas tiernas, despues mijo, y trigo destemplado: á fin de este tiempo apacentarlos en el prado á tomar el pasto con su madre, pero que hayan comido antes con abundancia, porque esos animales son muy golosos, que de rabia, quando tienen grande hambre, desarraygan las yerbas, y los pimpollos de los árboles con grande furia, que muchas veces se rompen el cuello: conviene guardarles de las hortigas, abrojos, lobo, zorra, gato salvage, y otros.

Para engordar, se toman de ellos de quatro meses los mas bellos, y grandes, y los ponen á la muda, donde están los mas jó-

jóvenes treinta dias, y los mas viejos dos meses, dándoles á comer tres veces al dia harina de hordio, y de trigo, destemplada con agua, y miel, porque el hordio hace la carne blanca, y el trigo la engorda. Algunos les hacen pasta de higos secos, ó frescos, y les dan á beber abundantemente, y salvado con abundancia. Otros les quitan las plumas del cuerpo, y de la cabeza, y las plumas gruesas de las alas; y para mas engordarlos les cosen los ojos.

La comida comun de los ansares.

La comida comun de los ansares, es toda á manera de legumbres, destempladas con salvado, y agua tibia: algunos hay que no les dan sino salvado de trigo gordo, lechugas, achicorias, y berros por ponerlos en apetito, y eso les dan de mañana, y tarde, y al medio dia; y en lo demas del dia toman el pasto en el prado, y agua.

Los Antiguos no daban mas de tres hembras á un macho, ahora se les da hasta seis, y se les quita el plumizon, y las plumas de escribir en el Marzo, y Septiembre, porque las plumas de los ansares muertos no son buenas para ningun uso, ni la lana del ganado muerto de muerte natural. Pónense treinta ansares en cada manada, y los Antiguos no ponian sino veinte, porque los viejos maltratan á los jóvenes, y les hacen llagas; y por esa causa conviene ponerlos separados en el establo como los carneros: es necesario mudarles á menudo la paja, porque los ansares quieren estár secos, y limpios, á causa de los gusanos: en lo demas están sujetos á las mismas enfermedades de las gallinas, y ovejas, y usareis los mismos remedios.

La gordura de los ansares es muy apreciada, porque mezclada con zumo de cebollas, y destilada en la oreja, aquieta el dolor, y saca fuera la agua.

La lengua desecada, y tomada en polvos, es buena contra la retencion de la orina.

Secretos de los anades, cisnes, y otros animales de agua.

Los anades, cisnes, y otras aves de agua se pueden criar en la Casa de Campo donde habrá pesqueras, ú otras comodidades de agua, y conviene tengan un poco de cubierto para la retirada de la noche, y del dia, quando quisieren. Estas aves no tienen necesidad de mucha diligencia, sino de ser guardadas de las aves de rapiña: en lo demas conviene darles algunos granos de legumbres, y granzas de trigo, ó

ce-

cebada, &c. en el agua, y dexarlas en libertad de ir con los ansares á la pesquera, y no tienen necesidad de tanta guarda, porque no se agradan de ir á los huertos, y ellas mismas se hacen los nidos para poner, y empollar; y no es necesario sino saber el lugar donde se retiraren, y principalmente los salváticos en la pesquera, para poderles tomar los huevos, y darlos á empollar á una gallina, porque las aves que nacieren sean mejores, y sean mas mansas, y no se irán de la agua.

Para tener, y domesticar anades salváticos en vuestra pesquera, es necesario poner allí heces de aceyte, ú de vino tinto, especialmente en la parte donde otras veces les habreis dado, y puesto á menudo cosas de comer en pasta, con granos, levadura, y harina, y los tomareis quando viereis que están borrachos; y así, estos animales se engordan con los ansares, y con la misma comida, sino que ademas de estas cosas, se les da algunos pescados pequeños; y no se ponen en lugar cerrado para engordarlos, que quanto mas libertad se les da es mejor.

Quando los anades se limpian las plumas con el pico, dan juicio de viento.

La sangre del anade endurecida, y bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

El anade macho, vivo, aplicado encima del vientre, es singular remedio para el tormo, y dolor cólico.

Los cisnes no quieren, ni freqüentan sino ciertos lugares particulares, como lugares aquáticos; y por eso la Valenciana es llamada Valle de Cisnes. Puédense domesticar, y poner en las pesqueras, ó lagunas: verdad es, que los cisnes, y anades destruyen presto las pesqueras de pescado, ademas que se ponen algunas veces á modo de ansares encima de los trigos verdes, y en poco tiempo les hacen grande daño; y así, con dos cisnes que tengais en vuestra pesquera, es harto; y si fuere muy grande, bastarán quatro: conviene hacerles un aposento no muy cubierto, y que estén en libertad, y limpiarle, y refrescarle á menudo; y si no tuvieren de comer bastantemente, les pondreis pan remojado, y algunos pescados pequeños. Esta ave es muy golosa, y cuesta mucho el sustentarla: hace su nido todo solo, y no empolla sino una sola vez

en el año, y tres huevos lo mas; pero es ave de grande belleza, y gusto.

Las grullas no son muy desemejantes al cisne de pasada, porque se deleytan en lugares aquosos, aunque su comida es mas de la tierra, que del agua, porque se sustentan de grano, como los ansares salváticos; y así no se debe hacer cuenta de ellas, por lo que están poco en estas tierras, y tambien que no hacen sino solo dos huevos. En las tierras donde se pueden criar, se debe hacer mas presto por el contento, que por el provecho. *Secretos de las grullas.*

Quando viereis la grulla volar alto en el ayre con silencio, será presagio de buen tiempo; y si la viereis poner en tierra, será presagio cierto de lluvia.

Las gallinas, y otras aves de agua, no se deben así domesticar; pero se pueden tomar mejor que los ansares salváticos.

CAPITULO DECIMOQUARTO.

SECRETOS DE LOS FAYSANES, PABOS, POLLOS de Indias, tórtolas, perdices, codornices, tordos, y palomas roqueras.

QUanto al sustento de los faysanes, estos son de tan grande curiosidad, que dice Columela que son llamados pollos de Numidia; y quien los puede criar, saca grande contento, y utilidad; pero conviene, que un hombre esté ocupado con ellos, porque esta ave cuesta mucho el mantenerla: quiere la jaula grande, alta, en lugar de ayre, donde dé bien el Sol, y es necesario, que cada faysan tenga su jaula, y que no entre en ella á darles de comer, sino solo un hombre, y sea la jaula hecha de madera, á modo de rastrillo bien espeso, y que esté puesta cara al Mediodia, y de arriba bien cubierta. Los faysanes son dificiles de domesticar, si fueren tomados en la campaña de mas de un año, por lo que los viejos se destruyen, y no ponen, ni empollan, y los jóvenes no tan presto; pero no tan facilmente se pueden acomodar á los ayres, y clima de la tierra, que no fueren conforme á aquella de donde fueren llevados, y conviene á las hembras un macho: la hembra no hace mas de una postura, y empieza en *Secretos de los faysanes.*

Mar-

Marzo, y hace hasta veinte huevos por orden, y despues los empolla todos juntos, ó quince de los suyos, y algunos otros extraños, que se le ponen debaxo, y empollan treinta dias; y á su empollar conviene la diligencia, que se ha dicho de la gallina, pero que no sea fuera de su propio lugar: salidos los polluelos á luz, sus comidas deben ser harina de hordio cocida, y resfriada, ó les dareis aparte grillos, langostas, ó huevos de hormigas, mezclando esto algunas veces con la harina de hordio, y conviene mudarles á menudo la agua limpia, porque están sujetos á las mismas enfermedades de las gallinas, y pollos. Los Antiguos criaban, y engordaban los faysanes, no por otro efecto, sino para los convites, y banquetes, y les daban á comer el primero dia agua melada, y vino fuerte, para que se olvidasen de su primera naturaleza, y lugar, despues harina de hordio, destemplada con habas molidas, y agua, y hordio picado, medio entero, y nabos, y simiente de lino cocido, y seco, mezclado con harina de hordio rescaldado; y por la tos les daban alholvas cinco dias, y de esta manera los tenian en pasto sesenta dias; y dice Columela, que para engordarlos les han de dar á comer con abundancia.

Secretos de los pabos.

El pabo es ave de grande sustento, y come mucho, y es dificil de mantener, pero no dan mucho trabajo despues que su madre les ha dado libertad: verdad es, que hacen grande daño en las tejas de los tejados, huertos, y á los trigos; pero su belleza da mucha alegria, y contento, no solo al Padre de Familias de la Casa de Campo, pero aun á los forasteros: son muy dificiles de criar en algunas partes, porque quieren el ayre cálido, y templado: puédense criar, haciéndoles un aposento encima de las gallinas, y pollos en lo mas alto que se pueda, porque se alegran mucho de la libertad del ayre, y muchas veces duermen encima de árboles, y se les debe hacer un lugar baxo, donde se puedan retirar de dia: este lugar debe ser diligentemente limpiado, así como el de las gallinas, y pollos, porque padecen las mismas dolencias, y enfermedades de las gallinas, y pollos, y les convienen los mismos remedios: en lo demas conviene, que el lugar freqüentemente sea cubierto de paja, ú de yerba verde, y que sea en abundancia, porque la hembra no pone los huevos en nido, y así las mas veces se hallan encima de la paja.

Es-

Estas aves engendran mucho despues que tienen tres años, y antes son estériles, y de poca fecundidad, sí bien la hembra pone tres veces en el año; pero si se pone á empollar, no pone mas de una sóla vez, que lo demas del tiempo lo consume en criar, y conducir sus hijos. Empieza su primera postura á medio de Febrero, y pone cinco huevos por orden, y en la cria, quatro, ó tres; y á la tercera, tres, ú dos. Si acontece que el macho, y la hembra no pudiesen entrar en calor, conviene calentarles la comida con habas tostadas en la ceniza. Conocereis quando el pabon va caliente, si viereis que se cubre todo con las plumas de la cola, y decimos, que entonces hace la rueda; y quando la hembra quiere empollar sus huevos, busca un lugar secreto, y escondido, entra, y sale á hurtadillas, sin ser vista del pabon; porque si él lo sabe, á mas de que la maltrata, desperdicia todos los huevos. Quando ella empolla, si la cubris con un paño blanco, engendra los pabones todos blancos: para este mismo efecto conviene encerrarla, ó llevarla en parte donde haya paños blancos, ó pinturas blancas, de manera, que todo lo que ella mirare sea blanco, todo el tiempo que durare el empollar. Pasados los treinta dias que los pabos habrán salido de la cáscara, su madre los criará diligentemente en su nido, así como está dicho en el capítulo de las gallinas, y pollos, poniéndolos en lugar que el macho no pueda entrar, porque maltrata sus hijos, hasta tanto que han puesto cresta de plumas, y entonces conviene tenerlos calientes, porque el poner de las plumas de la cresta lo sienten mucho, y muchas veces se mueren. Conviene se sustenten los pollitos el primer dia con harina de hordio, destemplada con vino, en forma de comida, un poco condensada; y para que sea mas espeso, añadireis queso muy exprimido, y purgado, porque la leche les hace mucho daño, y algunas veces les dan grillos, y caballetes, quitándoles los pies; y para su cura, arañas, y moscas, porque naturalmente dan caza á todas esas maneras de animalejos; y donde ellos freqüentan, no se hallan muchos, y seis meses despues se les da hordio cocido, y tambien á su madre, y les dexan ir á pasear; pero conviene sean guardados del frio, y de la lluvia, porque luego baten las alas: deben nacer á medio Junio, porque si el Otoño les sobreviene, les hace daño; y siendo pequeños,

no pueden sufrir la aspereza, y rigor del Invierno.

Si quereis que la paba haga tres posturas, dareis sus huevos á empollar á las gallinas mas grandes, mas hábiles, y mas viejas en el principio del creciente de la Luna, y dexar que la paba acabe sus posturas, como se ha dicho en el sustento de las gallinas del ponerles los huevos extraños, porque estos se ponen diez dias antes; y al cabo de treinta dias todos saldrán de la cáscara, y dareis los unos á una gallina, y los otros á otra, y que estén separadas la una de la otra; porque como vean aquellos mas gruesos, por zelos, ó envidia, dexaria los suyos.

Los pabos enferman gravemente quando mudan, y entonces conviene escaldarles con miel el trigo, cebada, y habas rompidas. Los dias caniculares son muy cálidos, y entonces no conviene dexarlos sin agua fresca. Para un macho conviene cinco, ó seis hembras, para poder mudar, porque dañan mucho á aquellas que están cercanas de hacer huevos, quando lo rehusan, y así los huevos se rompen. La carne del pabo es melancólica, y de dura digestion; pero para hacerla tierna, conviene que se mate algunos dias antes de comerlo en el Verano, y mucho mas en el Invierno, y atarle un grande peso á la cola, ó atarle en algun tronco de higuera, porque tiene virtud de enternecer la carne dura, ó luego que fuere muerto, quitadle el corazon; porque como el corazon no acaba de morir tan presto, siempre la carne se entretiene en algun modo de virtud, y eso vale mucho para enternecer mas presto todas las aves.

Para enternecer la carne dura.

El estiercol del pabo es singularísimo remedio para la enfermedad de los ojos, si se puede hallar, porque el pabo es tan envidioso del bien de los hombres, que él mismo se come su estiercol; y por eso los hombres no lo hallan, ó porque viéndose tan hermoso, siente mucho que parezca cosa suya hedionda, ni sucia.

Secretos de las gallinas, y pollos de Indias.

Aquellos que nos han trahido á estas tierras las gallinas, y pollos de Indias, mas ha sido á fin de enriquecer la boca, que no al Padre de Familias de la Casa de Campo, porque deben comer gran cantidad de cebada, sin otras comidas: de ellos no se toma otro placer, sino quando son grandes oir el grande estrépito que hacen, y quando son pequeños un con-

continuo gritar, y piar; verdad es que la carne es delicada, y muy saciable, pero de dura digestion; por eso los rellenan de lardones, y de muchas especies, y pimiento; pero la carne del pavo es muy mejor, y mas delicada. El modo de sustentar estas aves es conforme lo que se ha dicho de los faysanes, y de la misma comida, pero duplicada, y con mas diligencia. Puede muy bien decir el Padre de Familias, que quantos pollos de Indias tiene en su establo, ó corral, tantos jumentos tiene. Quanto al gasto, y dispensa, su tratamiento, y gobierno es mas facil que no el de los pavos, y no requieren así el lugar alto; pero hacen grande daño en los huertos, como los ansares, y por eso conviene tenerles cerca un guardian, ó Pastor, como para el ganado.

Quanto al poner los huevos, y empollar, es así como está dicho de los pavos; y asimismo se pueden poner los huevos debaxo de la gallina, y hacerles conducir los pollos mientras la madre cumpliere su posta. Sus enfermedades, y remedios son conformes á los de las gallinas. La Madre de Familias hará poco caso de los huevos de estas gallinas de Indias, porque son malos para la salud, y así no los usareis en comida; y dicen los Médicos, que estos huevos engendran piedras en los riñones, y dan ocasion de caer en lepra.

Secretos de las tórtolas, y otras aves.

Las tórtolas, perdices, codornices, y palomos roqueros, para que puedan empollar, para tener de ellos raza, es necesario que se haga una jaula, como la de los faysanes, y que esté arrimada á la parte de Levante, texida de hilo de cobre, con barras de madera, con su puerta en el lugar mas cómodo, y á propósito; y por dentro, principalmente por los cantones hareis muchos nidos, y pondreis ramos de enebro, laurel, y otros árboles, dentro de los quales acomodareis cestas pequeñas, para incitarles á desovar, y empollar. En la altura de un hombre pondreis varillas por los lados atravesadas para su reposo, y descanso; y en el suelo pondreis paja fresca, y la mudareis de quando en quando, y les hareis un vaso largo, ó muchos pequeños, segun vereis mas conveniente, para ponerles en ellos la comida, y bebida, los quales limpiareis á menudo. De estas aves hay que son de paso, y quieren el ayre caliente; y quando hace frio, pasan la mar, y se retiran de unas tierras á otras; y en quanto al domesticar, por haber de

ellos raza, como de nuestros animales domésticos, es muy dificil, y así son muy estimados para las fiestas, y banquetes.

Secretos de la tórtola.

De estas especies de aves la tórtola es la que mas facilmente se puede domesticar, y engordar, siendo tomada joven; y por medio del vino, dándoselo á beber, se olvida de su primera libertad, porque esta ave no pone quando se ve prisionera, ni se engorda de Invierno, todo al contrario del tordo, y su comida es yerbos, hordio, y de las mas maneras de granos, y quieren el agua clara, y limpia, y á menudo refrescada, y el abrevador harto grande, para que se puedan bañar dentro: sobre todo, á la tórtola le place el mijo, panizo, y tambien el trigo, de los quales granos no hacen mucho gasto, y conviene tomar las tórtolas, y reconocerlas el pico, si tuvieren la pepita, y quitársela, y limpiarlas los pies si fueren sucios del estiercol; y si tuvieren gusanos debaxo de la ala, ó otras partes, las curareis del mismo modo que se ha dicho de las gallinas, y pollos.

La sangre de la ala derecha de la tórtola destilada en los ojos, es singular remedio para las machacaduras, y llagas de ellos, y su estiercol es bueno para las cataratas de los ojos.

Los palomos salváticos, ó roqueros.

De esa misma manera se pueden engordar los palomos salváticos; pero son mas fieros, y dificiles de domesticar: quieren en el Invierno la sopa con vino, que les engorda mucho, como tambien á la tórtola.

Las perdices rubias, que son las comunes, se domestican mas facilmente que las blancas, que se crian en las alturas nevadas, y su carne es mas delicada que la de estas: si fueren bien alimentadas, casi se igualan á los faysanes, y conviene tratarlas, y darles la misma comida de los faysanes, sí bien se deleytan algunas veces de tomar el pasto en los trigos, y otras yerbas verdes.

El macho de las perdices es muy cálido, y por eso la hembra hace grande cantidad de huevos; y por ese respeto los machos se maltratan el uno al otro por la hembra, hasta que el uno ha vencido al otro; y así la perdiz hembra es tan fecunda, que concibe con la voz sola, vuelo, ó aliento del macho. Su comida mas delicada es el mijo, y panizo.

Secretos de las perdices, y otras aves.

Los huevos de las perdices comidos á menudo vuelven fecunda la muger esteril, y á las que crian dan gran copia de le-

leche; y la hiel clarifica la vista; y mezclada con igual cantidad de miel, sana las contusiones de los ojos; y la misma virtud tiene su sangre.

Las codornices son muy soberbias, y orgullosas, y por eso se les pone encima la jaula alguna red, ó paño de lino, ó cáñamo, porque siempre se alzan ácia arriba con furia, y se rompen la cabeza: hácense los vasos de su comida, y bebida separados, y son amigas del trigo verde, y cañamones, de tal manera, que eso es su comida: comen veratro en las partes donde hay cantidad de ello; y por esa causa decia Dídimo, que sus carnes eran relaxâtivas, y hacian daño, y aturdimiento de cabeza, y que por eso convenia en el cocer, hinchirlas de mijo, ó hacerlas hervir con mijo; y si el hombre de su comida se hallare malo, beberá de la decoccion de mijo, ú del fruto del arrayan, y es bueno darles de eso á comer á las codornices.

Los tordos no son aves de esta tierra sino en el Invierno, y seria abuso tomarles para engordar, y son aves de los montes, y son mas dificiles de domesticar, y amansar que todas las demas; y presos se mueren presto; y si se toma alguno, su comida son higos secos amasados con la flor de la harina, y para mudarles la comida, granos de lentisco, ú de mirto, ó yedra, y aceytunas salváticas. El vaso en que comen debe estar de continuo lleno de mijo, porque es su principal comida, ni conviene dexarle sin agua clara, y asimismo á las aves arriba dichas.

CAPITULO DECIMOQUINTO.

SECRETOS DE LAS PALOMAS, Y PALOMARES.

Secretos de las palomas, y palomares.

SON los provechos que se sacan de los palominos del palomar no menores que los que se sacan de los animales volátiles, principalmente vendiéndolos, á mas de que todo el año van multiplicando en grande número; y esos son á cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, de los quales vende hasta dos, ó tres cientos en cada muda, y no dan así grande trabajo, como hacen las demas aves: verdad es que son de grande daño para las tierras, y por este respeto

no se permiten los palomares hechos á modo de torre maciza, y fuerte, sino en la casa en algun aposento, sino es á los Señores de los términos, y en los lugares donde hay muchas tierras de cultivacion.

Formareis, y aderezareis una torre maciza de las paredes para palomar encima de dicha torre para la Madre de Familias junto á la Casa de Campo, y que esté cercano de agua á un vuelo de paloma, porque llevando el agua el palomo á los palominos, no se puede calentar; porque es cosa cierta, que el macho, y hembra empollan sus huevos alternativamente; y quando el uno está fuera á comer, el otro se entretiene encima los huevos, y asimismo hacen en la custodia de los palominos, hasta que pueden salir del nido. No conviene que el palomar esté del todo abierto de la parte de Levante, antes que participe de la parte del Mediodia, y que tenga la ventana de la misma parte, para recibir algun calor en el Invierno; y conviene que el palomar alto, y baxo esté bien cubierto, y cimentado, que los palomos no le puedan cabar con los pies, y bien cimentado por dentro de yeso, y reconocerle á menudo, que las sierpes, comadrejas, y ratones no puedan entrar, porque solo rebatidos de cal con arena les sirve de escalera. Por evitar este peligro, hareis en el contorno del palomar de la parte de afuera dos cintas, ó cornisas de piedra de tajo, ó vidriada: la una á medio palomar, y la otra justamente encima la ventana por donde entran los palomos, por la qual cornisa puedan ir, y pasar los palomos. Fuera bueno tambien que el contorno de la ventana de la parte de afuera esté circuido de láminas de hierro blanco bien puestas, y que su ventana se cierre con su puerta, alzando, y baxando con algun ingenio, para cerrar, y abrir á la tarde, y mañana, por el peligro de los animales, que á la noche les hacen daño. Tambien fuera bueno para contra los animales que hacen guerra á las palomas, colgar dentro del palomar la cabeza de un lobo, el qual, ó sea por su hedor, ó por su figura, hace huir los dichos animales, ó poner á la ventana algunos ramos de ruda. Formareis una figura blanca de un palomo, y la pondreis arriba en el tablado, que los palomos de lejos la puedan ver, para hacer volver los palomos fugitivos. Al derecho del palomar hareis poner en la pared de la parte de afuera aco-

Cardano. Esteban.

acomodadamente vasos de barro, y por medio de ellos pondreis tomizas, y abrojos, porque los páxaros puedan allí hacer su nido, y tomar reposo; porque no conviene hagan su nido dentro del palomar, que dan espanto, y ahuyentan los palomos.

Poblacion del palomar, y buenos palomos.

Para la poblacion de vuestro palomar bastarán veinte pares de palominos que empiecen á dexar el plumion, ó bozo; porque si fueran mas viejos, correria peligro que se volviesen á su primera casa; y son buenos aquellos de color de ceniza, pardos, ó negros. Los calzados, y capelludos son los mas placientes, y mas mansos, como los mosqueados: aquellos que tuvieren el cuello dorado, y los ojos, y pies colorados, son los mas seguros, y que mas producen: los blancos son dificiles en levantar, son muy sujetos al peligro de las aves de rapiña, y los roxos no multiplican mucho: hareislos mansos, y domésticos, dándoles luego mijo, y despues yerbos, y finalmente cominos, porque estos granos los hacen volver al palomar, y tambien las granzas del trigo, y no los dexareis salir del palomar hasta quince dias despues de puestos en él. Tambien los hareis que no se vayan, si les dais lentejas templadas con agua miel, ó cocidas con mosto, ó con higos secos, mezclando harina de hordio, y miel. No huirán los palomos del palomar, segun se dice, poniendo encima del palomar una cabeza de murciélago, ó un ramo de vid salvática, ó fregando y ungiendo las puertas, ventanas, y esquinas del palomar con aceyte de yerba buena, ó con aceyte de oropea, y los palomos harán venir otros. Si quando fuéreis á la campaña les ungis las alas con aceyte de yerba buena, ó antes que vayan les dais á comer yerbos, que estén bañados con vino, donde haya estado en infusion simiente del sauzgatillo, por otro nombre llamado agnocasto, los otros palomos, sintiendo los vuestros con aquel olor, irán siguiéndolos al palomar; y si en este ínterin lo quereis ver, hareis que sea á la tarde, y que el tiempo esté nublado, y llovioso, para que los veais de lejos. Deshaumareis el palomar con enebro, romero, y algunas veces con algun poco de incienso fino, porque eso los retiene mucho, y hace que vuelvan á su palomar; y quando viereis que empezaren á hacer huevos, les dareis libertad, y en la tarde, y mañana les pondreis en la pared granitos de

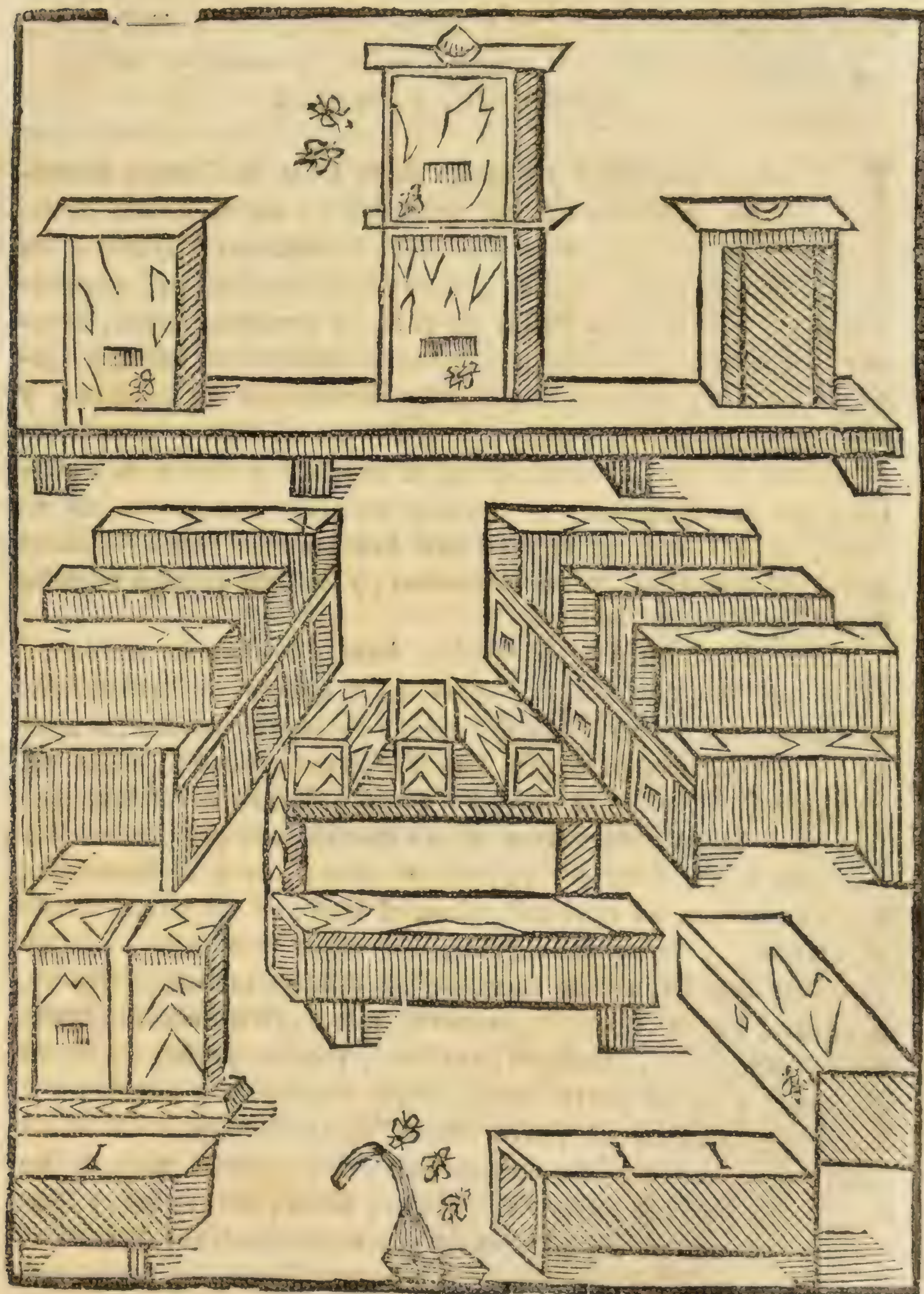
Comida para hacerlos mansos, y que no huyan.

comino, y los hareis limpiar á menudo el vaso, ó lugar donde se bañan, y harán venir otros de muchas partes con esa limpieza, que en quarenta dias los tendreis, no solo duplicados, pero aun triplicados, porque crian tres veces en el año, y los buenos quatro; y no conviene tener otro cuidado sino de limpiarles el palomar, sin espantarlos, ni inquietar las madres, y limpiarles las cestas, y lugares donde tienen su nido, por preservarles de los piojos, y gusanos, y eso mas á menudo en el Verano, que en Invierno: verdad es, que los palomos son de gasto en el Invierno quando nieva, ó hace yelos, y quando los trigos son ya nacidos, que no hallan en la campaña cosa que comer; pero este cargo de sustentarles de grano solo dura dos meses, y en este tiempo hacen la muda, que es en el Marzo, que son mas gordos, tiernos, y delicados de todo el año.

Estiercol de los palomos.

El estiercol que sacareis del palomar, lo conservareis sin mezclar con aquel de las vacas, ni de caballos, sino con los del ganado de lana, porque es demasiado caliente, y sirve para estercolar las tierras de campos, ó prados, para recrear las humedades, y frialdad de los árboles viejos. Tambien os podreis valer, y servir de él para la gota ciática, haciendo de dicho estiercol una cataplasma, y de simiente de berros, y de mostaza, añadiendo un poco de aceyte de filosofia para la jaqueca, quemándola, y mezclándola con aceyte de nueces, y la aplicareis á la parte dolorosa.

Figura de las colmenas, con los secretos de las abejas.



CAPITULO DECIMOSEXTO.

SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, y enxambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades, y remedios.

LA mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales; y así se puede decir, y afirmar, que el sustento mas fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas, y enxambres: verdad es, que conviene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar, y tenerlas limpias dentro de su casa; y respecto de eso, es cosa singular la comodidad de la cera, y miel, que dan de su obra admirable, tan util, y provechosa al uso de los hombres; y así se aconseja al Padre de Familias, que sea diligente, y curioso en criar enxambres en su casa; y por eso se le mostrará brevemente cómo se debe gobernar con ellas, y sus colmenas, y en qué tiempo se debe hacer la miel, y la cera.

Sitio de los enxambres. Para el sustento de las abejas, hará eleccion de un lugar en el huerto, que sea á propósito, y quieto, en la hondura de algun valle, en reparo del viento de la tramontana, ó cierzo, si posible es, para que mas facilmente puedan volar en alto para ir á buscar su pasto; y quando fueren cargadas, puedan mas facilmente volver abaxo con el peso que llevan. Sobre todo lugar debe ser puesto en solana, cara al Mediodia, con que no sea en el calor, ni en el frio, ni en parte donde el viento, y temporal dé, sino en lugar templado, donde conviene que haya gran cantidad de tomillo salsero, orégano, axedrea, yedra, serpillo, romero, salvia, lirios azules, blancos, y colorados, albahaca, azafran, y otras yerbas, y flores olorosas, y no en parte donde haya alguna cosa amarga; y asimismo tambien en parte donde haya muchos árboles de buen olor, como cipres, cinamomo, &c. y toda manera de árboles de hoja, de naranjos, palmas, pinos, arrayanes, y lentiscos. Quanto en los árboles de fruto, almendros, duraznos, manzanos, perales, cerezos, y otros semejantes; y ademas de estos infinitas yerbas, las quales no son así notables, y no-

to-

torias, que nacen en las tierras laborables, y incultas, que hacen aumentar la cera, como rábanos salváticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres, y de los huertos: la retama es mala para hacer miel: el olmo, y la lechitresna las incitan á fluxo de cuerpo: el box hace la miel de mal olor, que enturbia el entendimiento del que la come, mayormente aquellos que estan enfermos de mal de corazon. Tambien este lugar debe estar lejos de estiercol de necesarias, baños, balsas de agua, albañares, y lodo, que pueden dar malos olores; antes bien deben estar en lugares de agua viva, ó artificial, que por algunos conductos, ó aguaductos pueda ir del pozo, ó de la fuente, el qual conducto, ó canal debe ser ordenada de piedras, con ramos de árboles, apostа puestos, para tener lugar las abejas de reposar; y sea este lugar en el huerto, ó en otra parte. No conviene estén cerradas de paredes muy altas, sino fuere por temor de ladrones.

Arboles, y yerbas que hacen buena miel.

El modo, y lugar ordenado para poner los enxambres conviene que se hagan las casas, ó colmenas segun la comodidad de los territorios. Las mejores son de corcho, despues las de sauce: las mas ruines son de barro cocido, porque queman de calor en el Verano, y de frio en el Invierno; y hallo muy desacomodadas aquellas que son hechas de paja, y de barro, todo junto, y aquellas que son de madera; porque las unas son muy peligrosas del fuego, y las otras no se pueden llevar, ni mover como conviene. Deben ser anchas de abaxo, y estrechas de arriba de dos pies; y de alto quatro pies; y embetunadas de la parte de adentro de estiercol de buey, con ceniza, todo mezclado, para que sean de mas larga dura.

Modo de enxambres.

Tengan los enxambres puestos encima tablas cerca de las paredes, y encima una piedra de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpio, y llano en todo el largo, que los lagartos, sierpes, y otras sabandijas no puedan subir á hacerles daño: que haya lugar del uno al otro, para mejor poderlas limpiar sin moverlas, porque su artificio de la cera es debil, y facil de dañar. La parte interior por donde entran las abejas, debe tener un poco mas de pendiente que la parte posterior, porque la agua, ó rocío no entre dentro; y si acaso entrare, que no se detenga, antes salga fuera por los agu-

Cómo se deben poner los enxambres.

je-

jeros de la entrada de las abejas, y por eso conviene estén cubiertas con tejas, losas, ú otras cosas, porque las defiende del calor, frio, y lluvia, aunque el calor no les sea tan dañoso como el frio: por eso es necesario que los enxambres estén puestos en el reparo del viento de tramontana, porque el frio las vuelve pesadas, y lerdas.

El agujero de sus casas por donde entran, y salen debe ser muy pequeño, para que no entre el frio, que solo basta que una sola abeja pueda entrar, y salir, y de esta manera los lagartos, lagartijas, ni abispas no les irán á saquear su colmena, comiéndoles sus panales. Ademas de eso, segun la cantidad de las abejas, conviene hacer dos, ó tres agujeros á cada colmena, el uno distante del otro, para poder entrar, y salir, y eso para engañar los lagartos, y otros animales, que las estan aguardando á la salida para devorarlas; y de esta manera no serán tomadas, pudiendo salir por distintos agujeros.

Cómo deben ser las buenas abejas.

Si acaso quereis comprar, ó recoger los enxambres que estan por los bosques, para sacar la miel, conviene observar diligentemente las señales siguientes; esto es, que las abejas sean pequeñas, larguitas, no pelosas, limpias, doradas, relucientes, y centellantes como el oro, mosqueadas de encima, dulces, y gustosas, porque quanto mas la abeja es grande, y larga, tanto mas es buena; y si fuere cruel no vale nada, aunque facilmente se corrige su furia, cólera, y ira: quanto en lo demas de buenas señales, y fértiles, visitándolas á menudo, se domestican, y conocen, que nunca se podria conocer si tuvieren las sobredichas señales sin verlas.

Advertencias.

Si quereis comprar enxambres, antes de hacer el precio, conviene abrir la casa, ó colmena, y mirar si está bien poblada; y no pudiéndose ver por dentro, conviene usar de la ocasion; es á saber, mirar, y tener cuenta si en el entrar habrá muchas, si se sintiere mucho ruido dentro, y si fueren todas retiradas dentro la casa; y si estuvieren quietas reposando, soplareis por el agujero de la entrada de la colmena fuerte dentro, y de esa manera conocereis si hay pocas, ó muchas, por el movimiento que harán luego que sientan el viento. Conviene principalmente comprar de las mas vecinas de vuestra casa, si fuere posible, por la mudanza del ayre; y si esto no se puede hacer, sino que se hayan de buscar lejos, conviene guardar de llevarlas por otro lugar, sino por camino de-

re-

recho, y eso á la Primavera mas que de Invierno, y muy seguras, que no las hiciesen mover: fuera bueno que esa mudanza se hiciese antes del dia, porque de dia conviene dexarlas reposar, y las pondreis en la casa algun licor dulce, para que se crien dentro; y en siendo llevadas, no conviene abrir la casa hasta la mañana del dia siguiente, porque despues de reposadas estan mas quietas á la mañana, y no se debe tener tanta diligencia en aquellas que fueren dadas, ni en las que fueren recogidas en el bosque, con todo se aconseja que no busqueis de esas, porque tanto trabajo, y gasto dan á entender las malas, como las buenas; advirtiendo, que no hagais mezcla de las buenas con las malas, porque las malas harian vergüenza á las buenas, por lo qual habria menos miel. Podreislas recoger en el bosque de este modo. Hallado el lugar donde ellas vuelan grande número, que comunmente es en los bosques, y selvas, en los quales hay abundancia de árboles, y yerbas de buen olor cercano de alguna agua, ó fuente, procurareis luego conocer donde tienen la retirada, que facilmente se puede conocer: despues de haber estado en el agua, sea de cercano, ú de lejos, será necesario en el principio de la Primavera tomar torongil, tomillo salsero, picado con otras yerbas semejantes de estima para las abejas, de las quales ungireis, y fregareis muy fuerte las casas, y despues esparcireis un poco de miel; y hecho esto las pondreis, y conducireis cercano de la agua; y quando fueren llenas de abejas las llevareis á casa; y si hubiere Rey, ó no, se dirá abaxo como se puede conocer; y si no hubiere, se pondrá un enxambre de los pequeños que salen, que nunca vienen á ser de provecho, por ser tan despoblados.

Para hacer nacer trescientos enxambres.

El modo como se pueden engendrar las abejas en su semejanza, y naturaleza, como se ve de los otros animales, que es por la putrefaccion, como lo escribe Virgilio: por eso si en la Casa de Campo hubiere comodidad de las yerbas, y árboles aptos para la cria de las abejas, como arriba se ha dicho, tendreis aquí un nuevo modo para hacer nacer trescientos enxambrer poco mas, ó menos, buenos, y aptos para hacer miel, y cera, como las demas, con la forma siguiente: En la Casa de Campo de la campaña, en un aposento muy bien limpio, que tenga buena puerta, y ventana, en las paredes del aposento de todas partes de dentro, acomodareis trescientos palos de quatro

pies

pies de largo, que de un cabo estén plantados en las paredes, y puestos á lineas, de modo que la una linea esté lejos de la otra tres pies, y en la linea un palo del otro dos pies, poco mas, ó menos: la ventana con sus buenas puertas, que cerrada no haya respiraderos; y asimismo á la puerta del aposento, en la qual pnerta hareis una ventana quadrada de un pie y medio, y en el principio del mes de Marzo tomareis un ternero de edad de seis meses, poco mas, ó menos, y lo pondreis en dicho aposento vivo, atado de las piernas, y le pondreis por los respiraderos unas cataplasmas de pez, que no pueda respirar por ninguna parte; y hecho esto, le dareis de palos muy bien por todo el cuerpo, de tal manera, que la cabeza, piernas, y los demas huesos estén rompidos, y lo dexareis de un lado del medio del aposento, y cerrareis muy bien la ventana, y puerta y todas las junturas, y partes con yeso, que no pueda entrar nada de ayre, y de esta manera lo dexareis por espacio de tres semanas: despues abrireis la dicha puerta, y ventana, y la dexareis abierta por espacio de tres horas; y al cabo de media hora que fuere abierta, lo volvereis del otro lado, y lo dexareis así, y pasado el término de dichas tres horas, volvereis á cerrar dicha puerta, y ventana con yeso, como la primera vez. y que esté de esa manera otras tres semanas, y al cabo de ellas sentireis dentro grande ruido, que harán las abejas que fueren criadas de la putrefaccion del ternero, y los Reyes se crian de los tuétanos de los huesos, y se ponen colgados en enxambres por los palos puestos en las paredes, y del ternero no se hallará sino los pelos, huesos, y cataplasmas. En este ínterin que esta cria durare, procurareis tener trescientas casas de corcho, que son las mejores; y quando las sintiéreis dentro, fregareis dichas casas con torongil, tomillo salsero, y miel, como está dicho, Tambien procurareis en destinar lugar apto para tenerlas, conforme se ha dicho arriba, y en empezar á hacer esa cria, sembrarles en un campo mas cercano del lugar donde las quisiereis poner trigo negro, por otro nombre llamado faxol, para que al tiempo de sacarlas fuera del aposento sea florido, porque es yerba que florece, y grana tres, ó quatro veces, como los altramuces; y con esas flores, como estan tan cercanas, irán, y vendrán mas á menudo; y el primer año se reforzarán en hacer panales, y miel, y ese primer año no les quitareis la miel,

ó que sea muy poca, para poder pasar el Invierno: todo esto aparejado, en sintiendo el ruido que hiciesen dentro para sacarlas del aposento se armarán dos hombres, para que las abejas no los piquen, de esta manera: por la cara con unos papahigos, y en los ojos unos anteojos hechos de madera, á modo de media naranja, con muchos agujeros, de manera que la abeja no pueda entrar por ellos, ni el aguijon, ú acicate llegar á los ojos, y en las manos con guantes; y todo puesto, que ni por el cuello, ni por el guante no puedan entrar, ni llegar á la carne, ó con los remedios puestos de las abispas, y abejas, para que no les piquen, y hagan daño. De dos maneras podreis recoger dichos enxambres del aposento; esto es, abrireis la ventana de la puerta del aposento, y en ella pondreis una casa de enxambres de las que habreis aparejado, y en el hondo de la colmena dareis golpes con la mano, y ellas se irán entrando; y quando viereis el enxambae dentro de la colmena, la cerrareis del llano con un paño de lienzo, que no sea muy espeso, y la dareis á un hombre de los que tuviereis apercibidos para llevarla á la parte aparejada donde deben estar, y luego pondreis otra con el mismo orden, hasta que estén todos sacados del aposento, y llevados al lugar apercibido. Tambien los podreis sacar entrando dentro del aposento, y como los viereis colgados como racimos de uvas en los palos plantados de las paredes, los podreis poner de uno en uno en las colmenas, y enviar al dicho lugar, y eso sin temor os dañen, pues estareis bien armados, y ungidos de las yerbas olorosas arriba dichas.

Cómo se deben gobernar las abejas domésticas.

Habiendo ordenado el Padre de Familias el lugar, y sitio á propósito para el pasto, y casas de abejas, y teniendo de ellas buena cantidad, ó sea por compra, ó por el modo arriba dicho, debe ser curioso en darles un hombre que las gobierne con cuidado, y diligencia, mejor de lo que los otros Pastores gobiernan los otros animales; porque así como la abeja es la mas sabia, y mas industriosa de todos los demas animales, teniendo una prudencia, que se parece á la inteligencia humana, así requieren ser con mayor cuidado tratadas, y gobernadas; sobre todo conviene que su gobernador no sea sucio, engañador, ni negligente; porque no quieren ser sucias, ni falsamente gobernadas: debe este hombre que ha de tener cuidado de ellas considerar las costumbres, y manera de su vivir, y acomo-

modarse lo mas atentamente que pueda á la naturaleza de ellas.

La costumbre de las abejas en su vivir.
Dioscórides

De las abejas puede tomar exemplo toda la vida humana, viendo que en el gobierno, en la orden, en la solicitud, y finalmente en el artificio, nos llevan muy grande ventaja, que si las quisésemos imitar, sin duda no habria tantos tahures, ni tantos hombres inútiles, y holgazanes, ni tantos vagamundos, y ociosos en la República. Primeramente las abejas tienen un solo Rey, al qual con grandísimo respeto, y acatamiento obedecen; y si acaso alguna vez se levantan muchos que compitan sobre el Imperio, ellas haciéndose á una, conspiran contra todos aquellos que por fuerza, y tiranía piensan dominar; y así, ó los echan del enxambre, ó los matan, estableciendo despues á aquel á quien legítimamente toca la Monarquía. Es el Príncipe, así en el parecer, como en las claras costumbres, una abeja mas real, y mas generosa que todas, la qual nace sin acicate, ó aguijon, porque quiso la naturaleza que fuese de sola equidad, y clemencia armado, con las quales dos tan insignes virtudes se conservan los vasallos, y súbditos, y se reconcilian facilmente los enemigos; porque no hay cosa que tanto mueva los ánimos de los hombres á conjurarse contra sus mayores, como la crueldad, é injusticia, que exercitan en el Imperio. Siempre que sale el Príncipe, luego todas las abejas le ciñen, y le ponen en medio, de suerte, que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, le sustentan á ratos, sollevándole sobre los hombros: si está enfermo, todas se ponen al rededor de él muy tristes, y nunca lo desamparan; y si acaso viene á morir, con llanto, y rumor lamentable se arrojan sobre su cuerpo: aborrecen la luz, olvidan el comer, y el beber, cesan de todas las obras, y nunca se apartan de él hasta que se les quitan de enmedio, lo qual si no se hiciese moririan absolutamente de hambre. Resfriado, pues, el dolor con la ausencia del cuerpo difunto, eligen luego otro de sus cercanos para que las gobierne, porque no saben estar sin Rey: no hallando alguno á propósito, se derraman por diversos enxambres, como las ovejas suelen descarrearse faltándolas el Pastor. Es por cierto cosa muy de notar con quánto fervor entienden en hacer los panales, y con quánta industria fabrican aquellas celdas, las quales compuestas de seis lados, no tienen derecha la entrada, si-

sino vuelta al soslayo, para que ni el viento pueda colarse de claro en claro, ni los animalejos nocivos asaltarlas tan facilmente, como pudieran si las tuvieran de cara. Es tambien de advertir, que despues que han hecho la cera todos los años, ya quando vienen á hinchirlas, dexan por todas las partes las casillas primeras casi vacias de miel, y esto para quitar la ocasion de hurtar á los animales, que son á ello inclinados, los quales si viesen la miel al ojo, la codiciarian, y no pasarian de largo, como pasan siempre que no la ven, siendo cierto, que muchos dexan de hurtar por no hallar la ocasion. Tienen las abejas repartidos entre sí los oficios, porque unas hacen la guarda al Rey, y sirviéndole de fieles alabarderos, jamas de él se apartan: otras estan como en guarnicion, haciéndole centinela siempre á la puerta de la colmena, para resistir á qualquier opresion, ó insulto que les quieran hacer; y otras salen á la campaña, de donde vuelven de cera, ú de miel cargadas.

Entre las mas viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, unas sirven de descargar las que vienen defuera, porque aquellas no solamente traen aquel divino licor en el vientre, sino tambien en las alas, en el cuello, y en todos los pliegues del cuerpo: otras hacen la cera, otras disponen la miel; y finalmente otras se ocupan en otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio, hasta que en amaneciendo el dia se levanta la pregonera primero que todas las otras, y dando dos, ó tres zumbidos muy grandes, como con algun cuerno, las despierta para que vayan á trabajar; y si alguna, por su desgracia, es negligente, no le cuesta sino la vida, porque luego todas la matan.

Zánganos.

Mezclados en los enxambres andan unos abejonazos llamados zánganos, de los quales se sirven las abejas como de esclavos, para que embetunen el corcho de la colmena, y tambien para que con su grande calor, echándose sobre sus huevos, los vivifiquen: estos no tienen acicate, ó aguijon, y son de ánimo tan vil, y abatido, que por solo el tragar sufren mil afrentas, y así sin ningun respeto las abejas los consumen, y matan, y haciendo gran riza en estos siempre que los hallan ociosos, ó en alguna golosina ocupados, porque quieren que no se pase un momenro sin hacer algo, y que no se viva para comer, sino

que

que solamente para vivir se coma: de suerte, que todas andan listas en el trabajo, procurando cada una de ellas mostrarse la mas solícita, y la mas desenvuelta á su Príncipe, el qual desde su trono real las mira, sonriéndose, ó mostrando cierta señal de amor, y agradecimiento á las mas diligentes, exhortando á las mas descuidadas, reprehendiendo, y amenazando á las tardas, y perezosas; y finalmente dando muy grande ánimo á las debilitadas. Usan entre sí de increible caridad las abejas, porque si alguna de ellas acaso viene á enfermar, luego la sacan al Sol á la boca de la colmena, y allí acuden todas á consolarla, dándola de comer, y haciéndola mil regalos: á la noche la vuelven dentro, porque no la ofenda el sereno, y no permiten que en ninguna manera trabaje hasta que convalezca, y del todo haya cobrado fuerzas, la qual, si por el vigor del mal, ó por la pura vejez viene á concluirse sus dias, la sepultan dentro de los panales con grande solemnidad. Las abejas aborrecen todos los lugares hediondos, y como pestilencia los huyen, y al contrario se huelgan con los suaves, por donde suelen ser muy molestas á los que andan olorosos, y perfumados: á esta causa se les planta cerca de las colmenas tomillo salsero, romero, salvia, corona de rey, poleo, rosas, habas, y otras plantas semejantes, con las quales suelen deleytarse infinito: deleytanse tambien con todo género de armonía, y principalmente con el sonido de los metales; y así suelen los que las tratan, quando se esparcen, ó huyen, volverlas á la colmena con el sonido de algun bacin, ó cencerro, ó con pedazos de teja, ó con las palmas de las manos. La primera cosa que las abejas hacen despues de haber embetunado muy bien el corcho, es fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos: hechos estos, engendran, y educan unos abejoncicos, y al fin entienden en hacer miel: cogen ordinariamente la cera de las odoríferas flores, y la miel del rocío, y licor de todas aquellas plantas, que crian sobre sus hojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes á estas. Muérese luego la abeja, quando hiere fuertemente con el aguijoncillo, ó acicate, porque juntamente con él se le arrancan las tripas: muérese tambien untada con un poco de aceyte, lo qual es comun, y ordinario á todos los animalejos ceñidos. El polvo de las abejas secas, y bien molidas, mezclado con estiercol de raton,

Para hacer renacer el cabello.

ton, y aceyte lautinio, hace renacer el cabello; de suerte, que no solamente en vida, empero aun despues de muertas son útiles; pero dexando la mas larga descripcion de sus costumbres admirables en naturaleza, quiero solo enseñar el cargo, y oficio de su gobernador.

Por tanto, aquel que tuviere cargo del gobierno de las abejas, debe principalmente tener cuidado de sus comidas (que no se ha hecho mencion arriba): visitará diligentemente sus colmenas, porque no hay tiempo del año que no les falte alguna cosa; y si fueren bien gobernadas, duran diez años. En el contorno del mes de Marzo abrireis las casas, y las limpiareis de todas las basuras, y arañas, que en el Invierno se hubieren hecho, y despues las sahumareis con estiercol de buey quemado, porque por una cierta cognicion este estiercol es muy propio á las abejas; pero en este ínterin, que ireis meneando las casillas de las abejas, tendreis cuidado que aquel dia no hayais tenido parte con muger, y que seais moderado en beber vino, y que no os llegueis á ellas, que primero no os hayais lavado las manos, y limpiado, y así abstenido de toda comida agria, como tambien de todas las cosas saladas, y de todas cosas que huelan á ajo, cebollas, y otras semejantes: en este mismo tiempo empiezan á multiplicar, y hacer enxambres, los quales así como han nacido, no buscan otra cosa que huir, por no quedar en compañía de las viejas; y para que no huyan, conviene que haya muy buena guarda, porque no vayan al través. Puédese conocer su Rey si será bueno, quitándole las alas, y si hace á menudo muestras de querer huir con su compañía, porque de este modo prohibe que no huyan, ni salgan de los límites de su Rey, ni las abejas lo dexan ir muy lejos: será bueno despues que hubieren salido, hacerles sonido con algun vacin, ó con pedazos de tejas, ú de ollas de barro, ó mejor tirarles tierra, y así se irá á poner en el mas cercano ramo de arbol: despues conviene recogerle con las manos en un cesto, ó en una colmena ungida, y fregada con zumo de torongil, y gotas de miel: despues ponerlos por orden en su lugar, ó mejor si hubieren preparado las colmenas nuevas, por ponerlos quando vieren que el Rey nuevo hubiere salido con su compañía joven, el qual estará dos, ó tres dias apiñado á la enttada de la colmena, haciéndose harto á conocer, entonces buscareis

reis un lugar cómodo, y particular para ellas, y se contentarán con quedarse; y se conocerá que esta compañía joven quiere salir, por el ruido que hará en la casa tres dias antes, como un campo de Soldados, que se quieren desalojar; y para conocer esto llegareis con el oido al agujero de la entrada de cada colmena, para sentir este ruido, ó zumbido: verdad es, que algunas veces este ruido da indicio de riña entre los nuevos enxambres, y conviene poner presto en eso remedio, que se matarian ellos con ellos, que no quedaria ninguna viva: aquietaréislas de esa batalla facilmente, echándoles dentro un poco de vino cocido, ú de vino melado, ú de otro licor semejante, que por su dulzura les sea familiar, y agradable, y se debe procurar matar al Rey, que es la causa de semejante guerra, y el modo de matarlo se debe observar quando toda la flota estuviere fuera de la casa, y estuviere unida en un ramo del arbol mas cercano, á modo de racimo, y estando así unido, es señal que solo hay un Rey, que están de acuerdo, y entonces lo dexareis de matar; pero si estuvieren esparcidos en muchas flotas, entonces no hay que dudar, sino que hay mas Reyes, y que no están de acuerdo: entonces á la flota mas gruesa buscareis al Rey, ungiéndoos las manos con zumo de torongil, para que no huyan en tocándolas, y lo buscareis entre ellas con los dedos, hasta que le hayais hallado, que es el autor de la guerra, el qual debeis matar. Conocereis al Rey de entre las otras, porque es un poco mas grueso, y mas largo, con las piernas mas derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijon, ó acicate. Algunos quieren decir que un pelo grueso que tiene en el vientre es su acicate, con el qual picando no hacen ningun daño; y si hallais algun Rey negro envellutado, que son los peores, los debeis matar, para que no hagan guerra con los nuevos enxambres; y si aconteciere, que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañía se disminuye de abejas en las casas, ó colmenas viejas, en las semejantes conviene hinchir, y repararlas con un nuevo enxambre, de los quales conviene matar el Rey joven, para que las abejas jóvenes, ó nuevas hagan habitacion en ella pacíficamente; y no teniendo nuevo enxambre, podreis tomar de dos, ó tres casas, y ponerlas dentro, esparciendo algun licor dulce dentro, y cerrarlas, dándoles de comer por aba-

Para conoser el Rey de las abejas.

abaxo, hasta que estén amigas con las otras, que será al cabo de tres dias, y haciendo algunos agujeros para tomar el ayre, sin poder salir; y si sucediere que el Rey de la casa vieja, que habeis dexado muriere, conviene hacer eleccion de otro Rey de las otras casas donde hubiere muchos, y se le dará por su gobernador.

Como es mejor partir los enxambres, que no esperar se pueblen bien.

Por ser verdad, como lo es, que la experiencia es madre de las ciencias, y que es muy diferente hablar por especulativa, que por práctica, por los inconvenientes que hay probados, por la experiencia vemos es mejor partir los enxambres, que aguardar se llenen bien. Primeramente el enxambre que de su voluntad sale, el primero es bueno por ser el grande, y tambien por ser el Rey viejo, el qual tiene tal propiedad, que en haciendo las abejas un poco de cera como la mano, luego la hinche de labor, y así se vá multiplicando el enxambre, lo que no hace el Rey quando es joven; porque es opinion de muchos Autores, que hasta pasados quarenta dias no pone labor el Rey nuevo; de manera que este primero por esas razones es bueno, los demas que salen que son quatro, ó cinco, y algunas veces mas, y otras menos, son tan pequeños que cada uno por sí no vale nada, excepto el segundo, que comunmente es mas grueso que todos los demas; y como salen el uno del otro, y pasan dos, ó tres dias, y algunas veces mas, no se pueden juntar, como es opinion de algunos. La experiencia muestra que se matan unos con otros, no obstante que se rocien con aguamiel, ó con meados, como se ha probado que de ciento no se aprovechan dos; porque se ha visto que dos, y tres dias no hacen otra cosa sino matarse; tambien el grande peligro que hay de irse los enxambres, particularmente si el tiempo vá bueno, porque con la gallardía que tienen salen tan furiosos, que se ha visto estár dos hombres para detener un enxambre, y fatigados de echarles tierra, y hacer ruido, dexarlos ir: tambien se pierde mucho tiempo en aguardar los enjambres que salen, porque se ha visto estár un enxambre á la salida, y no querer salir en dos, ni tres dias; y es muy grande inconveniente el estar dos, ó tres hombres aguardando un enxambre: asimismo hay otro inconveniente, que ha sucedido donde hay muchos enxambres salir dos, ó tres, y juntarse en el ayre; y poniéndoles en una

col-

colmena, se hallaban extraños unos con otros, y empezaban á matarse, que duraba dos, ó tres dias la batalla; y de ordinario se vé que las abejas que dan en hacer tantos enxambres, al Otoño se mueren por quedar tan desproveídos de abejas.

Modo de partir los enxambres.

Todas las cosas consisten en un medio, y en esta materia de abejas consiste que se aparten de los extremos, como es que en el partir no se les quite todo el enxambre, ni tampoco que el enxambre sea tan pequeño, que no valga nada, ni pueda alzar cabeza en todo el año; de aquí se sigue un provecho muy grande, que redunda á la madre, y al hijo: y es, que partiéndose el enxambre, se parten las abejas, conforme la buena discrecion del hombre: de manera que á los primeros enxambres se les debe sacar de las tres partes las dos, por dos razones: la primera porque dentro de ocho, ó diez dias despues de despojados, al parecer no hay quien diga, sino que de allí no se han sacado abejas: el segundo, que tambien se debe tener consideracion en que grande parte de las abejas están fuera en la campaña, y así quedan bastantes para despojar en su tiempo: tambien hay otro provecho, y es que se asegura el peligro que hay de que el enxambre se pueda ir, como se ha dicho: tambien que un hombre puede partir catorce, ó quince enxambres en un dia muy descansadamente.

El modo que se ha de tener en partir un enxambre.

El modo como se ha de partir un enxambre es este: primeramente se ha de hacer un hoyo en tierra, no muy lejos de los enxambres, en parte de abrigo, y si fuere posible que el Sol dé bien: y en este hoyo poner un poco de estiercol de buey seco encendido, de modo que no dé mucho humo: despues tomar una casita vacía, y le pondreis un paño de lienzo que ocupe la mitad de la boca, y la pondreis encima de un banco, ó barra, de manera que esté un palmo mas arriba de lo que debe ser repartida, y aparejareis un cordel, que llegue por todo el contorno de la colmena, con el qual atareis las dos casas: estando todo esto apercibido, hareis tres, ó quatro agujeros en el cabo de la casa que hubiere de ser partida, y la llevareis al partidor, y lo pondreis boca abaxo encima del hoyo, y humo, de manera que entre en ella el humo: despues pondreis la colmena vacía encima de la boca de la que debe ser partida, á la qual pondreis el paño que se ha dicho en medio de las dos, de tal manera, que cierre la una

una boca con la otra : despues las atareis con la cuerda arriba dicha prevenida. Puesto esto á punto, dareis golpes con las dos manos al medio de la casa del enxambre que se parte, para que suban las abejas á la casa vacía, y esto hasta tanto que hagais juicio, que de tres partes, las dos habrán subido, antes mas que menos, porque despues las abejas que se hallan fuera, suplirán : despues las desatareis, y llevareis el enxambre viejo á su lugar, y le cerrareis los agujeros que le hubiereis hecho; y en el enxambre nuevo dareis golpes, para que las abejas suban arriba, porque fuera muy grande inconveniente que empezasen la obra en el cabo : advertireis que quando se lleva la colmena al partidor, la habeis de poner en el lugar donde sacareis otra colmena vacía, para que se entretengan en ella las abejas que vuelven de la campaña cargadas; porque de ordinario, quando las abejas están bien sahumadas suben con tanta velocidad, que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden ver; por eso se pone aquí el modo que se ha de tener para hacer la prueba si está allí, ó no : luego que haya vuelto el enxambre viejo á su lugar, tomareis la casa del enxambre nuevo, y dándole golpes, como se ha dicho, para que suban las abejas arriba al cabo : despues pondreis un paño negro, ó pardo extendido en tierra, en parte llana, y muy seguramente poco á poco ireis poniendo dicha colmena del enxambre nuevo encima de aquel paño, y la dexareis por espacio de tres credos, ó medio quarto de hora, y con la misma seguridad lo pondreis en un lado de dicho paño; y en donde hubiere estado, mirareis con cuidado, y hallareis unos gusanillos tan blancos como la nieve, muy delicados, y dificultosos de ver; y para conocerlos mejor se han de tocar con la punta del dedo, y se convierten en una gotica de agua, que gustándola con la lengua, es como si gustasen una gota de miel; y eso es cosa muy cierta que el Rey está dentro, como si lo hubiesen visto entrar, y así lo podreis llevar al lugar donde lo quisiereis poner; y habeis de advertir que lo habeis de poner en el lugar mas lejos que pudiereis, porque las abejas, conociendo la tierra, no se volviesen á la casa del Rey donde primero salieron.

Repartir los enxambres.

El enxambre, despues de ser partido, se debe repartir, contando desde el primero dia que se partió, hasta el catorce,

ce, segunda vez en el repartidor, de la misma manera que se ha dicho, y le sacareis de tres partes las dos de las abejas, y aquí vereis algunas veces tres, y quatro Reyes, los quales dexareis, que ellas harán eleccion del mejor, y matareis los otros dentro de una hora, poco mas, ó menos, al qual repartidor pondreis donde hayais puesto el primero, con las mismas condiciones que se ha dicho: advertireis que algunas veces de gallardía acostumbran anticiparse, que á los diez, ú doce dias enxambran; por eso se deben hacer dos cosas: la primera que se visite de quando en quando, poniendo la oreja junto á ella; y si sentis que los Reyes susurran, ó silvan como hace la mosca quando está presa de la araña, en semejante caso no hay que aguardar, sino presto repartirlo, aunque no haya llegado el dia catorce que se ha dicho, porque es señal que ha descastillado el enxambre, y los Reyes nuevos se quieren ir: la segunda, que si acaso enxambran sin poder haber prevenido lo dicho, cogido que sea el enxambre, lo llevareis con gran tiento al repartidor, y en el mismo quitareis el Rey donde salió, y le sacareis como se ha dicho, de tres partes las dos, y tendreis un buen enxambre; y se prevendrá en que no enxambre mas, porque se le quitarán los Reyes, y parte de las abejas, y quedará en buena disposicion para robarle: despues que se haya partido un enxambre, y á los catorce dias repartido, se sigue el robarlo, contando que desde el primero que se partió, hasta el dia presente, hayan pasado veinte y cinco dias, que es el término que las abejas han menester para acabar de despojar; y cumplido este tiempo, lo llevareis al partidor, y lo pondreis como si lo quisierais partir, y le sacareis todas las abejas quantas haya, y con la mano ireis apartando los panales, y mirareis si hay algun Rey, porque como son novicios, son mas dificultosos de subir; y si le hallais, lo subireis con tiento; pero si habeis visto subir algun otro, no hay necesidad de este: despues tomareis la colmena, y la pondreis en el lugar donde salió la robada, y la robada llevareis á casa, donde os aprovechareis de la cera, y miel; y advertid una cosa, que el humo debe ser mas que quando se parte, porque las abejas tienen mas dificultad en subir.

Robar el enxambre.

Advertencias.

Acostumbran algunos, quando parten los enxambres, mudar todas las abejas á la colmena nueva, y la colmena vieja vuel-

vuelven á su lugar, y el nuevo ponen muy lejos del viejo, y al cabo de un dia, ú dos vuelven á mudar las casas; esto es, la colmena nueva ponen en donde está la vieja, y la vieja en lugar de la nueva: la razon es, que quando se partió, fueron puestas las casas de la manera que está dicho, y las abejas de la casa nueva se vuelven al lugar viejo; y por eso la vieja se ha de mudar de donde estaba la nueva, que aunque en la vieja no quede ninguna abeja, como está poblado, salen las abejas nuevas, y vuelven á poblar la casa, de manera que queda una casa tan buena como la otra.

Durante el Verano abrireis de diez en diez dias las colmenas, y las sahumareis con estiercol de buey, y las dexareis resfriar, rociando las paredes de las colmenas con agua fresca, y quitareis las telarañas, y despues las dexareis ir á la campaña; y entonces no conviene quitarles nada de sus panales, por no darles pesadumbre tan á menudo, porque se irán: al fin del Otoño conviene limpiarlas sus colmenas en el mas bello dia, caliente, y sereno. Durante el Invierno no conviene tocarlas, ni abrirlas, sino tenerlas cerradas por todo el contorno con mixtura de estiercol de buey, y ceniza, y solo dexareis el agujero de la entrada, y salida. Aunque la colmena esté en cubierto, conviene de la misma manera cubrirla de cañas, y hojas, quanto fuere posible, por defenderla del frio, y viento, y dentro dexarle licor que sea agradable á las abejas: conviene mojar lana pura, y limpia de algun licor dulce, encima de la qual las abejas comerán dicho licor; y porque en el Invierno no pasen hambre, ó que no se coman la miel, será bueno darles en la entrada de la colmena en un vaso higos secos picados, y destemplados con agua, ó con vino cocido, y tambien pasas picadas, y destempladas con agua, ó vino cocido, ó por el agujero de la entrada de la colmena algun licor dulce con una geringa, para que se sustenten el tiempo de carestía, y pobreza hasta la Primavera.

Enfermedades de las abejas, y su curacion.

Las abejas están sujetas á la peste, á la qual no hay mejor remedio que llevar sus colmenas muy lejos; y tambien son molestadas del fluxo de cuerpo en el tiempo de la Primavera, quando la lechitresna florece, y el olmo produce su simiente, de que comen codiciosamente despues de haber padecido la hambre todo el Invierno, y son codiciosas de co-

mer aquellas flores nuevas, como otras de frutas: conviene remediar este daño con corteza, ó granos de granadas picadas, y pasadas por estameña, despues mezclado con miel, y rociado con vino bonísimo, dándoles eso dentro de sus colmenas con unas canalitas de madera.

Algunas veces las abejas son enfermas, quando algunos años hay continuamente copia de flores: las abejas entienden mas en hacer miel, que en criar, y se mueren muchas por el demasiado trabajo, y padecen todas aquellas que quedan, por no ser refrescadas, y pobladas de abejas jóvenes.

Quando los prados, y campos en la Primavera fueren cargados de flores, será bueno de tres en tres dias cerrarles los ojos de la entrada, y salida, que solo quede un pequeño respiradero, porque las abejas no puedan salir, para que se detengan de hacer miel, y se pondrán á hacer abejas jóvenes. Si la polilla, que se concria de sus basuras las aflige, conviene hacerles sahumerio de ramos de granados, y de higuera salvática.

Secretos de las abejas.

Las abejas se corrompen quando han padecido demasiado calor, y frio: conócese evidentemente por lo que se vé á menudo sacar fuera de la casa las abejas muertas, y están dentro sin hacer ruido, como dolorosas de su mal: quando eso acontece, conviene hacerlas comer miel cocida, mezclada con bellotas de encina, y rosas secas.

Aquietareis la guerra del enxambre contra enxambre, tirándoles un poco de polvo menudo, ó vino cocido, ó mezclado, ú otro licor semejante, que aquieta las abejas de su furor.

Las abejas crueles, y rigurosas se amansan visitándolas á menudo; y algunas veces por falta de abejas, quedan en las casas zánganos: de que nace que se gasta la miel por su corrupcion, y es causa de hacer morir las abejas: eso remediareis poniendo dos enxambres en una colmena, ó cortarles á menudo habas con un cuchillo.

Para matar las abispas, y zánganos.

Las abispas que se ponen dentro de las colmenas, y matan las abejas, se matarán quando las malvas tienen flores, que entonces vienen en grande número; y así á la tarde pondreis entre las casas un vaso de estaño alto, y estrecho, y en el hondo un candil encendido, porque entonces todas volarán

rán por el contorno de la luz, y se quemarán las alas sin poder volar facilmente, ni ir lejos de el fuego.

Para matar los zánganos que comen la miel, conviene poner á la tarde agua en alguna cubierta de vaso, el qual pondreis cerca de las colmenas, y los zánganos volarán encima de estas cubiertas para extinguir la sed que hayan adquirido, por haber comido demasiada miel; y así será fácil cosa matarlos, y no temais os piquen, que no tienen acicate.

La recogida de la miel se hace en diversos tiempos, antes, ó despues de la Primavera, y en el principio del Otoño: en el Invierno no hay ningun dia preciso para eso: si la sacais antes de estár lleno perfectamente, las abejas toman enojo, y dexan de trabajar, por la sed que padecen.

Tiempo de sacar la miel.

Conócese el tiempo de sacar la miel, quando las abejas no hacen grande ruido, pero hacen un cierto sónido placentero: si los enxambres de las colmenas están cerrados de cera por encima: si las abejas cazan, sacando fuera los zánganos, que son semejantes á las abejas, pero mas grandes, inútiles, y sin industria, y se comen la miel que las abejas llevan.

La hora de recoger los panales es comunmente á la mañana, porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor, y eso con sierras, ó cuchillos, el uno de los quales sirve de cortar los panales, y el otro para raer, y sacarlos fuera; y será bueno bañar á menudo con agua estos dos intrumentos, porque la cera no se pegue con el hierro, y las abejas que estuvieren dentro no padezcan.

No conviene del todo vaciar la colmena, ni tomar todo el fruto; antes conviene dexar de la quinta parte las tres, tanto en la Primavera, como en el Verano: y de Invierno tomareis la tercera parte solamente, porque de esa manera no toman enojo, y les queda para comer abundantemente; despues conviene hacerlas salir con humo de estiercol de buey, y con sahumo de malvas salváticas, ó se debe ungir con el zumo de la misma yerba, para guardarse que no piquen: quitados los panales, conviene llevarles al lugar donde se haya de hacer la miel, y cerrar bien las ventanas, para que las abejas no puedan entrar, porque buscan con diligencia la riqueza que han perdido; y por obviar eso hareis sahumo en la entrada de dicho lugar, y ahuyentará aquellas que quisieren entrar.

Con-

Conviene que la miel se haga en el mismo dia que sacan los panales, entretanto estén un poco tibios; y para hacerla se pondrán los panales de seis en seis, unos encima de otros en un cesto de mimbres, texido claro, y puntiagudo de abaxo, á modo de calza, habiéndolos primero limpiado de las abejas pequeñas, y de toda otra suciedad. Quando esta miel fuese colada por el dicho cesto de mimbres en un vaso inferior, se pondrá en un vaso de barro, el qual se dexará por un poco de tiempo abierto, hasta que haya acabado de hervir dentro, y ser espumada: despues sacareis los pedazos de los panales, que hubieren quedado en el cesto, y los exprimireis, de los quales saldrá miel, que no será tan buena como la otra, la qual se pondrá separadamente, porque la buena, y pura no se gaste: despues que esté bien exprimida, y prensada, lo restante de los panales lavareis bien con agua, y lo pondreis en un vaso de cobre con agua, sobre fuego manso, para que se derrita, y despues de derretida se colará, esparciéndola encima de agua: despues se volverá á derretir de nuevo con agua, y se pondrá en la forma que quisiereis.

Señales de la miel.

Aunque las señales de la buena miel sean de color roxo, de buen olor, pura, limpia, y luciente, en todas partes dulce, y deleytable al gusto, y que no retenga nada de acrimonia, de una consistencia mediana entre líquido, y espeso, y por lo demas tan bien unida con ella misma, que alzándola arriba, vaya siguiendo en forma de una linea derecha sin romperse, porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud, ó raridad de mixtura, como tambien, que sea larga en el cocer, y que cociendo haga poca espuma; y sobre todo que no sienta á tomillo salsero excesivamente, aunque algunos la tienen en grande estimacion. La que es cogida en la Primavera, ó en el Verano, es siempre mejor que aquella del Invierno. La miel blanca no es de menos bondad que la roxa, porque tiene las otras señales de bondad; esta es aquella de Salsas, Opul, Tautaul, y la del contorno de Narbona, que es muy blanca, y harto firme, y mejor sin comparacion que toda la otra miel fuerte, sin hablar de la de Alcarria en Castilla, que es mejor de todas. Quanto la miel fuere mas fresca, es mejor; al contrario del vino, que es mas estimado quando es mas viejo. Conviene tambien advertir eso en

la

la miel, que como el vino es mejor en el medio de la cuba, y el aceyte el de encima, así la miel es mejor en el hondo del vaso, por quanto es mas firme, mejor, y mas dulce. El uso de la miel es muy necesario en muchas cosas, alarga la vida á la gente vieja, y á los de complexîon fria. Que sea así, se vé en las abejas que son pequeños animales débiles, y viven hasta diez años, por mantenerse de miel. La miel impide la putrefaccion, y se hace gargarismos de ella para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua, que hace renacer los pelos caidos de qualquier parte del cuerpo: la miel preserva de corrupcion. De aquí nace que quando quieren conservar alguna raiz, yerba, ó fruta, y principalmente el zumo, suelen confitarla con miel, y para eso pedimos miel violada, rosada, de romero, de arrayan, de buglosa, y de otras semejantes, que son hechas con los zumos, y miel, de la qual se dirá de paso.

Virtudes de la miel.

La miel violada, rosada, de buglosa, y antosa se prepara toda de un mismo modo. Tomareis zumo de rosas frescas una libra, miel blanca pura, y cocida, y primero espumada, diez libras todo junto en un vaso con fuego claro; y quando empezare á hervir, añadireis quatro libras de rosas frescas, y aun verdes, cortadas con unas tixeras, y lo hareis cocer todo junto hasta que el zumo sea consumido, meneándolo con un palo á menudo; y despues de hecho esto, lo colareis, y lo pondreis en un vaso de barro para conservarlo, porque quanto mas está hecho, es mejor. De otra manera que es mejor, y mas usado: picareis en un mortero rosas frescas, añadiendo cantidad de miel, y ponedla al Sol por espacio de tres meses, despues coladla, y hacedla cocer juntamente con miel. Otro: tomad iguales partes de miel, y demas infusion de rosas frescas, y cocedlo todo á modo de xarabe: quanto mas fuere en infusion de rosas, tanto mejor será la miel rosada; y esta es mas cómoda para tomar por la boca, así como la primera, y segunda para el uso de las medicinas, ó ayudas. La miel de arrayan se hace de una libra de zumo de arrayan, y dos libras de miel, todo cocido con fuego lento. La buena cera debe ser de color muy amarilla, odorífera, gorda, ligera, pura, firme, bien unida, limpia, y purificada de toda suciedad. Es esta la materia de otra cera

Miel rosada, y violada, cómo se hacen.

artificial, y de diversos colores, quales son la cera negra, colorada, verde, y blanca: la cera negra se hace con ceniza de papel quemado: la verde con mixtura de verdete: la colorada con raiz de anchuza, ó bermellon polvorizado: la blanca se hace en varios modos, pero el mas usado es este: Hareis derretir la cera en un vaso acomodado, y despues la colareis con una estameña, hasta que esté limpia de toda la superfluidad: así pasada la pondreis en fuego manso de carbon dentro de un vaso de cobre, por tenerla líquida, y caliente; despues tendreis una, ú dos cubas llenas de agua fresca, en la qual bañareis dos paños gruesos de medio dedo, á modo de cubiertas rompidas, muy groseras, en las quales atareis un palo, ó báculo, para poder mejor menear dichos paños, los quales primero bañados con agua, los rociareis en el vaso de la cera derretida, y prontamente los llevareis llenos de cera dentro del agua, en la qual quedará la cera, y de esta manera la ireis sacando toda: despuas tomareis esta cera, y la extendreis cada pedazo á parte encima de paja, cubierta de telas en el Sol del mes de Julio, encima de la qual la dexareis hasta tanto que sea blanca: en este tiempo que estuviere en el Sol, si acaso el calor fuere tan vehemente que hiciese derretir la cera, conviene á menudo bañarla con agua fresca; y de la misma manera la defendereis de las abejas, que quieren de todas partes sacar la miel.

De otra manera: hareis cocer la cera con agua tantas veces como la viereis emblanquecer, sí bien de esta manera no es tan seguro, ni de si tan espesa como la primera, porque el derretir á menudo la cera, la hace disminuir mucho; pero el hacerla secar al Sol, no causa grande pérdida, ni diminucion, como lo podreis probar.

CAPITULO DECIMOSEPTIMO.

SECRETOS DE LOS GUSANOS QUE HACEN LA SEDA, y la utilidad que dan, con sus enfermedades, y remedios.

Secretos de los gusanos que hacen la seda.

POR quanto á la buena Madre de Familias de la Casa de Campo se le ha dado, y le pertenece el gobierno de los animales volátiles, así no hará menos cuenta de los gusanos, que

que hacen la seda que de aquellos que hacen la miel; porque ademas del placer, y gusto que puede tomar en la contemplacion de la industria maravillosa de estos animalejos en el hacer, é hilar la seda, de la qual puede sacar de su trabajo un provecho increible, y tan excelente que sirve para ornamento de las Iglesias, y honra, y pone á los hombres en grande pompa, aquellos que se estiman, y precian ir bien vestidos: y así vemos que los Reyes, Príncipes, Nobles, y Gentiles-hombres, y otras personas notables ván vestidos del trabajo de estos animalejos, que no tan solamente sirve la seda para parecer bien los hombres, que de ella ván vestidos; pero aun es un remedio singular para confortar el corazon triste, y enfermo, y para recrear el entendimiento triste, y melancólico, como se puede conocer por la confeccion noble, y real, llamada por los Médicos Alkermes, la qual está compuesta por la mayor parte de la decoccion, é infusion de seda, en los Kermes tomados por la boca, que es un remedio soberano: por eso la Madre de Familias, si tuviere propósito de criar de estos gusanos, á fin de sacar provecho de la venta que puede hacer todos los años, el qual exercicio pertenece á las mugeres belicosas, y diligentes; y por lo que se exercitan en el Principado de Cataluña, y en este Condado de Rosellon, se enseñan aquí algunos secretos, para que puedan mejor acertar en dicho exercicio.

La Madre de Familias, que quiere emprender el gobierno de estos gusanos por su comodidad, conviene que haga eleccion en su casa de un aposento acomodado para hacer la cria de ellos, y que sea mas presto en lugar alto que baxo, y en buen ayre, sin ninguna humedad, y que esté bien acomodado de ventanas, que el Sol pueda entrar de mañana, y tarde: tambien que dichas ventanas estén bien cerradas, y deben estár guarnecidas de vidrieras, ó lienzo sutil, á fin de que quando llueva, ó haga viento, tiempo frio, ó húmedo, puedan estár bien cerrados; y así quien tuviere este gobierno, debe tener cuenta con el tiempo, porque estos animalejos son muy delicados en todo tiempo. Tambien conviene que delante de las ventanas haya redes, para que las aves, como golondrinas, y otras no puedan entrar, porque se comen dichos gusanos. Las paredes deben ser limpias, y sin agujeros, ni grietas, por

las

las quales los ratones, ni otros animalejos puedan entrar de dia, ni de noche, por lo que podrian matar, y dañar dichos gusanos. El dicho aposento debe estár guarnecido de pilares de madera con sus traviesos, encima de los quales pondreis tablas de cañizos, ú de madera para acomodar estos animalejos, los quales cañizos, ó tablas, antes que pongan en ellos los gusanos, conviene rociarlos con un poco de vinagre bueno, y despues fregarlos con yerbas olorosas, como agenjo, abrótano, y otras, porque dichos gusanos aman mucho los buenos olores.

La buena Madre de Familias debe ser muy diligente, tan presto como viere que los morales empiezan á brotar para sacar las hojas, en apercibir la labor de dichos gusanos, que hubiere conservado todo el Invierno; y si viere que el moral tardase en sacar las hojas, hareis poner estiercol encima de las raices en Marzo, en Luna creciente, para que les dé mas priesa en sacar las hojas: de otra manera, en falta de hojas de morales, si la labor fuese nacida, acudirá para su sustento á las hojas tiernas de la romaza, ú del olmo, ú de hortigas, y otras.

La labor de los gusanos como se aviva.

Quanto en el avivar la labor de dichos gusanos de hacer seda, se debe tomar de la labor que no tenga mas de un año, y ponerla en baño de un buen vino blanco, ó malvasía, y tibio: despues que la buena labor fuere en el hondo, tomareis el vaso, y ireislo declinando poco á poco, y la labor que vá encima nadando, se irá con el vino, por no ser de ningun provecho, y la buena quedará en el hondo, y luego la pondreis con un vaso á propósito extendida, y cubierta con un lienzo delicado, ó con un pliego de papel en el Sol, para que dicha labor no pierda el calor que tiene del vino; y en siendo enjuta, luego conviene ponerla á avivar lo mas presto que se pueda. Otros la ponen en baño de agua tibia, y asimismo toman la que vá al hondo, y quitan la que vá nadando por encima, que no vale nada; pero vale mucho mas que se haga dicho baño con dicho vino, porque les da mas fortaleza para estár sanos, y para resistir mejor en qualquiera manera de mal tiempo; y se vé no haberse muerto mas de dos, ó tres por ciento, y vienen todos juntos en hacer las dormidas, y en hacer la muda.

El tiempo de poner dicha labor á avivar, es en el mes de Abril, poco mas, ó menos, segun el territorio fuere, frio, cálido,

do, ó templado; y no en otro tiempo, sino en el creciente de la Luna, para que esté nacida de los quatro de la Luna, hasta el lleno; porque nacidos en este tiempo, los capullos salen mas gruesos, y grandes, y mas duros, y mas finos de pelo, que no aquellos que nacen en Luna vieja, porque estos hacen la seda en quatro venidas, y la seda sale mas quebradiza, y sin provecho alguno.

El modo, y manera de poner á avivar dicha labor, despues de puesta en el baño del vino blanco, por las razones arriba dichas, la pondreis delante del fuego, hasta que sienta un poquito del calor del fuego; despues la pondreis en medio de dos talegones de pluma, un poquito calientes, ó las mugeres dentro sus pechos; pero que no tengan su purgacion, y aun estén un tanto lejos de ella, si quieren sea naciente, y de provecho. Otros los ponen, despues que empiezan á nacer, en una cazuela de madera, con papel blanco encima, llena de agujeritos, como un grano de mijo, un tanto larguitos, y procurareis buscar hojas de morales tiernas, y se las pondreis encima, y luego los nacidos se pondrán en dichas hojas, y despues con dichas hojas tomándolas, los llevareis sobre planchas, ó tablillas; pero que primero estén fregadas con agenjo, ó con abrótano, ó con otras yerbas semejantes. En ser nacidos, les dareis hojas tiernas de morales mañana, y tarde, que estén extendidas de hoja en hoja, y despues de dia en dia les ireis creciendo la comida, segun los gusanos irán creciendo, hasta la quarta muda, ú dormida, porque entonces será necesario darles de comer tambien á mediodia, hasta que coman mas de lo acostumbrado; empero se debe advertir, que el que les dé de comer se lo dé poco á poco, y que las hojas no sean duras en el principio, para que mejor las puedan romper: conviene tambien, que las hojas no sean marchitas, ni húmedas, ni bañadas; y si acaso lo fueren, conviene hacerles enjugar, tomando paños de lienzo bien limpios, y calientes, y con ellos enjugarlas. Conviene que antes de darles de comer, estén cogidas las hojas de diez hasta quince horas, para que en este tiempo hayan perdido un tanto de la humedad, y mayormente de un dia en otro en los principios, quando es muy tierna, para que mejor estén defendidos de enfermedades. Fuera mejor coger las hojas de los morales, que fueren plantados en lugar alto, y seco, puestos

cara al Sol, y mas presto de morales viejos, que no de los jóvenes; y es necesario coger dichas hojas, no de mañana quando estén mojadas del rocío, ú de otra cosa, sino despues que el Sol les ha pasado por encima; y antes que se dén á los gusanos, conviene separar las malas de las buenas. Quando viereis que el tiempo se prepara para llover, cogereis hojas para tres dias, poniéndolas en un aposento fresco, y enjuto, meneándolas dos, ó tres veces al dia, para que no se rescalden, y de esa manera las entretendreis por espacio de tres dias. El buen coger de las hojas de los morales, para provecho de su dueño, es del modo que se sigue: En las varillas de los morales hay botoncitos de ojitos, y los de mas arriba son los primeros que sacan hojas, y los botoncillos de abaxo, que aun no han salido, son buenos en ese tiempo para ingerir de escudete, y subireis en el moral, y con una hoz, que corte bien, cortareis dichas varirillas en los botones de arriba que habrán empezado á sacar pimpollos, y hojas tanto quanto tendreis necesidad, y eso hareis de moral en moral, y hareis caer en tierra dicha hoja con los troncos, y debaxo del moral, ó en casa con mayor comodidad, sacareis las hojas de los troncos, y despues volvereis al moral primero, y á los demas consecutivamente, y hallareis que dichas varillas en los botoncitos, ú ojos que quedaron, habrán sacado mucha hoja, y volvereis otra vez á cortar dicha varilla encima de dos, ó tres ojos, porque estos quedan para hacer varillas para el año venidero; y vereis de esta suerte quánta mas hoja os darán los morales, por estár ellos limpios, y bien tratados, y los morales se harán mas bellos, porque por cada varila se harán dos, ó tres, segun los ojos que dexareis debaxo de la varilla; y si quereis que sea al contrario, hacer que la cojan como lo acostumbran, y vereis la experiencia.

Es cosa maravillosa de estos animalejos, que no tienen sangre, ojos, huesos, dientes, ni tripas; y así conviene no tocarles con las manos, sino lo menos que fuere posible, que quanto mas fueren meneados, tanto mas serán dañados; y la razon es, que ellos son tiernos, y muy delicados, principalmente quando quieren hacer la muda, ó dormida. Tambien conviene tenerlos muy limpios, y sacarles las pequeñas inmundicias de tres en tres dias, hasta que hayan hecho las dormidas, y estén mudados, ú despojados de la piel, y asimismo

sa-

sahumarles con incienso, ajos, cebollas, ó puerros, ó gordura de puerco salado, poniéndolo encima de las ascuas encendidas, porque dichos animalejos toman de ello grande contento; y si fueren enfermos, este olor les dá fuerza, y tambien el olor de las buenas yerbas.

Habeis de advertir tambien, que duermen quatro veces, principalmente quando mudan, y se despojan de la piel: algunas veces hay algunos, que siempre comen sin dormir, y estos conviene ponerlos á parte, sin darles de comer, para hacer que duerman, que de otra manera se perderían todos: verdad es, que si fueren de los pequeños, es necesidad darles de comer sobrado. Despues que han hecho quatro veces la dormida, y la muda, comen mas que nunca, hasta que tienen el cuerpo reluciente, y que demuestran á menudo el hilo. Demuestran su color con la cabeza: si tuvieren la cabeza de color de plata, la seda que sacarán será blanca: si fuere un tanto rubia, la seda será rubia: si fuere de color de oro, la seda que sacarán será amarilla; y así, sintiéndose ellos muy hartos, y llenos, buscan algun lugar á propósito para atarse, y tomar asiento para urdir por su orden la seda. Entonces es necesario la diligencia en tener aparejado, y poner por el contorno de las tablas mucha retama, sarmientos, ramos de roble, de urses, de estepa, de encina, ú de cáñamo, ú de otros, que todo sea bien seco, porque la humedad les es muy enemiga, y les hace daño, y no se las pondreis muy apretadas, ni mucha cantidad de dichos gusanos en cada una de las tablas, para que puedan en los ramos estár mas espaciosos, que no vengan dos, ó tres á encontrarse á hilar juntos, que es una de las causas, que una onza de labor no saca el peso de la seda que debe sacar, porque eso no puede servir por seda, sino por aducar, ó hiladizo, y no vale la mitad del precio que vale la seda.

En este tiempo que los gusanos quieren subir para hacer su obra, no los habeis de dexar, hasta que estén todos puestos, y atados en su asiento, porque como van con furia, y apriesa buscando dicho lugar, conviene guardar no caygan en tierra, y los que cayeren, los pondreis en algun lugar de los ramos, que sea á propósito: ellos hacen su obra en dos, ó tres dias, poco mas, ó menos, segun el tiempo que anda entonces, si fuere caliente, ó frio, ó segun el uno sea mas debil, ó mas potente

 que

que el otro, ó que sea el capullo mas pequeño, ó mas grueso. Quando trabajan, se hacen sentir; y quando no se sienten, entonces dan fin á su obra, y quedan todos dentro de su capullo diez, ó hasta veinte dias, poco mas, ó menos, segun el capullo es tierno, blando, ú duro: conviene despues de escogidos los capullos para la labor, poner los demas para la seda al Sol, para que el gusano, ó parpellol, que está dentro, se muera. Y si el tiempo va nubloso, conviene ponerlos en sacos, ó talegones, y ponerlos en el horno, despues de sacado el pan, por espacio de una hora, y otra hora que estén en los sacos, ó talegones, y serán muertos todos.

Quanto en el escoger de los capullos para la seda, los de color amarillo son los mejores, que los roxos, y los que menos valen son los blancos. En el escoger los capullos, los simples son los mejores que los dobles, porque dentro de los dobles están el macho, y la hembra, la qual hembra, quando ha hecho sus huevos de mañana, se vuelve á atar otra vez con el macho, y estos son buenos para engendrar.

Quando los gusanos, ó parpelloles estén fuera de sus capullos, será necesario escoger de los mejores para hacer buena labor. Hareis juicio de los capullos, en que está dentro el macho; quando los mas largos, y puntiagudos, y en los mas redondos, y mas llanos del cabo están las hembras; y quando están fuera de los capullos, se conocen que los machos son mas gruesos, gordos, y mas negros, porque estos son tenidos por mas fuertes, y hacen mejor simiente que los otros, y conviene tomar dos veces mas hembras, que machos. Conocereis las hembras, que son mas sutiles, y menos negro el ojo de lo que lo tiene el macho, y así las pondreis á parte sobre paños de lienzo blanco extendidos, y mejor sobre pliegos de papel, extendidos en tablas, para recibir sus huevos: el papel blanco es mas á propósito, y mas acomodado, que no los paños de lienzo, porque se pueden mejor sacar los huevos, que en él están pegados, sin hacerles daño.

El hilar la seda.

Conviene hacer hilar la seda lo mas presto que se pueda; y si no, pondreis los capullos en lugar que no les dé el polvo, ó que estén cubiertos muy bien, sacados los dobles de los simples, para que se haga mas buena seda; mas sobre todo, escogereis el mejor Maestro que podreis hallar, porque si se hila la seda de ma-

mario de persona que no sea bien experimentada, no se puede decir el daño que de ello se sigue, como lo dexa ver la experiencia, porque se vende á menos del precio el quarto, y aun muchas veces mas del tercio; sino que no fuesen de aquellos que la hilan á la Velonesa, para hacer velos sutilísimos, la qual dá mejor utilidad, que todas las otras sedas.

Enfermedades, y curas.

Estos animalejos que hacen la seda, están sujetos á algunas enfermedades, y eso quando el que tiene cargo de ellos es negligente en tenerlos limpios, hasta haber mudado, ó que el viento de Aquilon, Cierzo, ó Tramontana, ó el calor del Sol de mediodia los haya molestado demasiado: todas estas cosas los enferman, y así conviene tenerlos bien limpios, y las ventanas, y agujeros bien cerrados, para que los vientos frios no entren, y tenerles en el aposento un brasero de fuego de carbon bien encendido, sin humo, y poner encima del fuego incienso, ó cebolla, cortada á ruedecillas, ó gordura de puerco salado, porque ellos aman mucho este olor, que eso los sana: tambien los rociareis con un poco de malvasía, ó con aguardiente; y si ellos fueren molestados del demasiado calor del Sol de mediodia, los rociareis con un poco de agua rosada; y si fuere por haber comido demasiado, los sanareis con dieta, haciéndolos estár tres, ó quatro dias sin comida; y si hubiere algunos, que estén tocados de un color colorado, ó roxo, y que tuvieren encima del vientre cierto humor, que les baña, conviene sacarlos presto de entre los otros, y á la mañana, antes que el Sol salga, poner los sanos en el ayre por un poco de tiempo, despues volverlos á su lugar, y los rociareis con vinagre fuerte, y antes de volverlos, fregareis las tablas con agenjo, y abrótano; y tambien les hareis sentir el ayre, y el Sol, con que los rayos no los toquen, acomodando las ventanas, que el ayre de la mañana puede entrar.

Paréceme que algunos me están preguntando las preguntas siguientes: Primero, ¿quánta cantidad de seda en peso sale de una onza de labor? Segundo, ¿quánta hoja de moral comen los gusanos, que salen de una onza de labor? Tercero, ¿quánta seda sale de una libra de los capullos simples, despues de muertos los gusanos dentro? Quarto, ¿si conviene hacer labor, ó no? Quinto, ¿si conviene hacer la seda á medias? Y finalmente, ¿si la hoja es mejor de moral ingerido, ú del que viene de grano?

Quanto á la primera pregunta, digo, que si la labor fuere puesta en el baño del vino tibio, y que sea avivada en el creciente de Luna, y en lo demas, seguido el orden que se ha dicho, y que los gusanos no sean comidos de ratones, gatos, golondrinas, gallinas, y de otros animales, ó aves domésticas, se sacan en algunos Paises, y territorios ocho, y nueve libras de seda; y en otras partes, que los gusanos son mas gruesos, sacan once, y doce libras de seda por onza de labor, con que se añada otra tanta labor, que faltare de la onza, que será la que irá nadando encima del baño del vino, y con la falta del aducar, que son los capullos dobles, y los de que hareis labor.

En la segunda pregunta, digo, que de una onza de labor, los gusanos de ella, si fueren de labor Española, que es mejor que la de Italia, comerán cinco quintales de hoja, poco mas, ó menos, si se les dá con el orden que se ha dicho: verdad es, que si se les dá, como lo hacen algunas mugeres, que no hacen sino cargarlos de los troncos, ó pimpollos con todas las hojas, y del fruto que llevan, así como lo ha cogido el ruin cogedor, no bastarán dos veces mas.

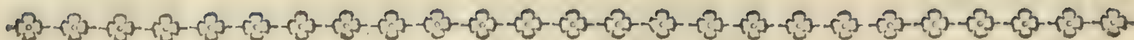
Respondo á la tercera pregunta, que de los capullos, despues de muertos dentro los gusanos, sale de ellos dos onzas y media, hasta tres onzas por libra de peso de seda hilada.

En la quarta pregunta, digo, que sí que conviene hacer labor, que no sea sino por sí propio, por lo que hay algunos Mercaderes, que compran de ella mucha para vender, y de ellos hay algunos, que no temen á Dios: la que les queda, que no la pueden vender, la escaldan para que no se avive, y el año venidero la despiden, mezclándola con la nueva: verdad es, que conviene de tres en tres, ú de quatro en quatro años renovarla, y que sea de la de España, que es mejor que la de la parte de Italia.

Digo en la quinta pregunta, que un hombre que tiene mucha cantidad de morales, le es mejor utilidad, que dé las hojas á media seda, que no venderlas en el moral, y se quita de trabajo; y el que la toma le conviene, mayormente si tuviere en su casa familia para hacer este exercicio, porque solo pone la labor, y el trabajo, hasta que los capullos estén hechos, y entonces los parten por medio, y esto es un partido honesto pa-

para todos, porque si algun año los gusanos no se acertaren, el uno no puede perder mucho, porque no pierde sino la labor, y el trabajo, y es imposible se pierda del todo; y el otro que haga cuenta, que todos los años no se puede vender la hoja.

Y finalmente en la sexta pregunta, digo, que los remito al Tratado del Moral, en el segundo Libro, donde se dá la razon.



LIBRO QUINTO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS de la caza de los animales terrestres, y volátiles, y de los pescados, y otros animalejos de la Casa de Campo, con muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS PERROS DE CAZA, y de sus enfermedades, y remedios.

SIguiendo mi designio, tratarémos ahora de la caza de los animales terrestres, y volátiles, y del pescado, no porque entiendo que el Padre de Familias de la Casa de Campo se ocupe del todo en ella, sino fuere alguna vez por recreo, los ratos que hubiese de estár ocioso, para desviar malos pensamientos, y divertir melancolías; y así se dirá, que hay tres maneras de caza, la una de los animales quadrúpedos, como ciervos, javalíes, liebres, y conejos; la otra de las aves; y la otra de los pescados. En cada una de estas tres suertes de caza se puede exercitar el Dueño de la Casa de Campo, quando saliere á la campaña, y principalmente en la caza de los animales de quatro pies, porque la del pescado pertenece á los criados en los dias de fiesta, despues de haber oido Misa, con la caña, y redes, para tener en sus comidas algun extraordinario.

La caza de las aves es muy deleytable, y si se quiere dar crédito á Platon, pertenece mas á los Criados, que al Señor.

La caza de los animales de quatro pies, como exercicio ho-

honesto, ha sido recibida en todos tiempos, y admitida de todas las leyes, mayormente aquella que no se hace de noche, y que no se toma sino por pasatiempo, y alivio de trabajo, por adquirir mayor prontitud, ligereza, alegria, y fuerza del cuerpo: sea como se quiera, el Señor de la Casa de Campo, mayormente siendo grande Señor, puede algunas veces tomar este exercicio por recreacion, despues de haber dado orden á todos los negocios, tanto en los de la Ciudad, quanto en los de la Casa de Campo.

La caza de los animales de quatro pies, como son ciervos, puercos, javalies, venados, liebres, y conejos, se hace principalmente con perros, caballos, y con fuerza de hombres, y algunas veces con lazos, y redes, y otras veces con telas; pero estos dos modos de tomar los animales, son mas para los delicados, pusilánimes, y de poco, que para los hombres de valor, que mas aman la caza, por el deleytable exercicio del cuerpo, que no por el contento, y placer de la boca.

Quatro suertes de perros, y la bondad de ellos.

Los perros de correr, que están destinados á la caza, son de quatro suertes en quanto al pelo, como blanco, de color de miel, ó melados, manchados, y negros. Los blancos son mejores, porque tienen mejor nariz, y son veloces, y ardientes, los quales nunca dexan de cazar, por mucho calor que haga, sin dexar desviar la caza, ni por el ruido de la gente, que van batiendo las matas, ni por el rumor, y gritos de los cazadores, y tambien observan mejor la mudanza de lugar á lugar, y aventajan á las otras especies de perros, y son de mas crédito; pero quieren ser acompañados de hombres, que vayan batiendo las matas, y temen el agua, y principalmente en el Invierno, quando hace frio.

Aquellos que son todos blancos son mejores, que aquellos que son manchados de rojo.

Los otros que son manchados de negro, y de griso sucio, semejante al puerco, son de muy poco valor, por lo que son floxos, y á mas de eso están sujetos á tener los pies gordos, y tiernos.

Los de color melados se siguen despues de los blancos en bondad: son muy veloces, prontos, y ligeros, y de grande empresa, y tienen buen sentido de narices, y observan casi en todo la ventaja como los blancos, excepto que no resisten

así el calor, como ni tampoco el batir del cazador; pero son mas prestos, y ardientes: temen el agua, y el frio, y corren seguros, y veloces: particularmente desean correr el ciervo sobre todos los demas animales, y no cuidan de las liebres, y conejos: verdad es, que son mas de su fantasía, y son mas dificiles de adiestrar, que no los blancos, y de mas trabajo.

Los mejores perros, despues de los melados, son aquellos que tienen el pelo mas vivo, tirante á roxo, y que tienen una mancha blanca en la frente, y en el cuello: asimismo aquellos que fueren todos melados: pero aquellos que tiran á amarillez, siendo manchados de griso, no valen mucho: los que son pelosos son buenos, pero muy golosos.

Los perros blancos, y melados no son buenos sino para los Reyes, Príncipes, y grandes Señores, y no para los Gentileshombres, porque no corren sino en la caza de ciervos, y no á todos los animales.

Secretos de las perfecciones de los buenos perros.

Los grisos corren bien á todos los animales; pero no son así prontos, ni vigorosos como los otros, mayormente aquellos que tienen las piernas de color melado, tirante á blanco, no son así robustos, ni de grande ánimo: no temen al frio, ni al agua: corren con grande velocidad, y no dexan el animal hasta que es muerto: verdad es que temen el calor, y multitud de batidores, y ruido de los hombres, y no quieren mas de cazar animales; pero en retorno de eso, es imposible ver correr perros mejores, ni con mas prontitud que estos.

Los perros negros son gallardos en el correr; pero tienen las piernas cortas, y no son muy prontos, aunque tienen buena nariz, y no temen el agua, ni el frio, y estiman mas seguir los animales de ruin olor, como son los puercos, javalíes, zorra, y otros semejantes; pero porque se dice continuamente, que de todos talles de perros hay de buenos, puede ser que el pelo no importe mucho á la bondad de los perros, y que de todas maneras de pelo se hallen buenos; y por eso un perro de qualquier pelo puede ser bello, y bueno, teniendo las señales siguientes.

La cabeza medianamente gruesa, mas larga que gruesa: la nariz gruesa, y abierta: la oreja larga, y medianamente gruesa: de riñones corvo, los lomos gruesos, las piernas gruesas, largas, y recogidas: el talon bien derecho, la cola gruesa cer-

cercana de los riñones, y en lo demas sutil, si no fuere á la fin: el pelo baxo, el vientre rubio, las piernas gruesas, la planta del pie seca, á manera de los de la zorra, la uña gruesa.

Las señales de los perros, machos, y hembras, son las siguientes: El macho debe ser corto, y corvo, y la hembra larga, y la significacion de esta seña semejante es la nariz gruesa, y abierta, significando, que son de grande ardor de riñones, y de talon derecho, demostrando presteza: la cola gruesa, cercana de los riñones, larga, y delgada hasta la fin, es significacion de fuerza de riñones, y que el perro sea de buena ley.

El pelo rubicundo debaxo del vientre, denota que es apto en el trabajo, ni teme la agua, ni el frio: las piernas gruesas, y el pie de zorra, y las uñas gruesas significan, que no tiene el pie gordo, y que es gallardo de sus miembros para correr ligeramente sin fatigarse. Y porque es muy dificil poder hallar semejantes perros, los quales son necesarios para la caza, conviene buscar una hembra buena, de buena raza, fuerte, y bien proporcionada de sus miembros, con las costillas, y costados grandes, y largos, la qual hareis que se tome de un perro bueno, y perfecto, que tenga las señales que arriba se han especificado, y no en otro tiempo, si fuere posible, sino baxo los signos de Géminis, y de Aquario, que será á fin de Enero, y de Mayo, porque los perros nacidos en semejante tiempo, no están sujetos á la rabia, y nacerán mas machos que hembras.

La perra preñada cómo se ha de tratar.

Quando la hembra estuviere preñada, que empezare á demostrarse en el vientre, no se debe mas llevar á la caza, para quitar ocasion que no recibiesen algun daño los perrillos del vientre: débese solamente dexar ir por el establo, ó corral, y por la casa, sin tenerla atada, ni encerrada, porque no tomase enojo, y malpariese; y en habiendo parido, que será cerca de Marzo, ó Abril, antes del calor, ó frio, porque en estas dos calidades de tiempo acostumbran los mas perros rabiar; y quando empezaren á ver la luz, conviene que sean sustentados con leche de vaca, ú de cabra, ú de oveja, y en el frio, ó calor no sean separados de su madre antes de edad de dos meses: despues se deben sustentar hasta la edad de diez meses con sopas de pan, y de todas maneras de piñata, y despues de diez meses se pueden sustentar en el mismo establo, ó perrera, como se dirá abaxo. Todos los perros de correr se deben sustentar juntos en un

un establo, ó perrera propia, y acomodada, para que entre ellos se conozcan, y se entiendan, y se amen mas, lo que no hacen los perros advenedizos, y tomados de diversos lugares.

El pan de los perros debe ser de trigo, cebada, y centeno, iguales partes, porque así mezclado se entretienen mas frescos, y gordos, y se preservan de muchas enfermedades, que si fuera de centeno, los haría perder mucho; y si de trigo puro, volverían de cuerpo demasiado duros, y por eso conviene mezclar el uno con el otro. En el Invierno se les debe dar á comer carne, y esa á los flacos, y que corren el ciervo; pero á aquellos que corren las liebres, y conejos, nunca por temor no se encarnizasen, y fuesen á los animales gruesos, y despues no harían caso de las liebres, y conejos, los quales se entremeten ordinariamente entre los animales domésticos, por escapar de los perros, y entonces se pueden dexar ir las liebres, por salir de los animales domésticos. La mejor carne que se les puede dar, y los hará mas fuertes, y gallardos, es de caballos, jumenta, y mula. Quanto á la carne de los bueyes, vacas, y otras semejantes, les es á los perros de mas agria substancia, y la carne que se les da, debe ser primero desollada, porque no conozcan la calidad del animal, ni de su pelo.

Comidas de los perros.

El buen cazador hará grande estima del caldo hecho de carne de oveja, ú de cabra, y de las cabezas de buey, para los perros flacos, que corren las liebres, y conejos, y conviene algunas veces poner en este caldo, y piñata algun poco de azafran.

El establo, ó perrera debe ser puesto en algun lugar, que dé el Sol de Levante, por medio del qual pase algun reguero, ó arroyo de agua, ú de fuente: el aloxamiento de los perros sea fabricado de paredes bien blanqueadas, y que esté bien pavimentado, porque las pulgas, arañas, chinches, y otros semejantes animalejos no los molesten.

Conviene que el hombre que los gobierna sea pacífico, cortés, y blando, y de su natural sea amigo de los perros, y los limpie, y friegue con un manojo de paja: que les dé á comer algo de golosina, ó chuchería, y los lleve á pasear por los campos de trigos verdes, y praderías, así por hacerlos pasear, como tambien para ver la campaña, haciéndolos pasear

por

por el travieso, ó entre los animales domésticos, así de los ganados de lana, como tambien de los animales gruesos, para que tomen costumbre en conocerlos.

Si los perros fueren enfermos, conviene usar de los siguientes remedios. *Sus enfermedades, y curaciones.*

Para las pulgas secas, y otros gusanos, y animalejos, de los quales los perros muchas veces se cargan, y principalmente con el grande calor, conviene lavarlos, ó á lo menos fregarlos con decoccion hecha de buena cantidad, con diez buenos manojos de las yerbas siguientes: Berros salváticos, salvia, romero, ruda, parietaria, y seis puñados de sal, y todo bien cocido.

Para hacerles caer los gusanillos, conviene tomar pez, resina en polvo, aloe tambien en polvo, cal viva, y azufre vivo, todo mezclado con hiel de buey, y de este licor fregareis el lugar inficionado de gusanos.

Si los perros fueren mordidos de alguna serpiente, conviene luego darles á beber zumo sacado de hojas de fresno, ó un buen jarro de una decoccion hecha de ruda, yerbabuena, verbasco, y retama, en la qual se debe añadir el peso de un escudo de triaca, y encima de la mordedura aplicar asimismo de la triaca.

Quando los perros fueren mordidos de algun perro rabioso, conviene ponerle luego en un tinajon lleno de agua de mar, ó en defecto de dicha agua, en agua comun, en el qual esté derretido quatro almudes de sal, y eso le preserva á que no se vuelva rabioso; y si acontece, que no le dan el dicho remedio, es necesario matarle luego, para que no vaya entre los otros. Las señales de la rabia son, que van con la cola elevada ácia arriba, y derecha, la boca muy negra, sin bromera, ó espuma.

Para la sarna, fuego volante, y desuello de la piel de los perros, conviene tomar tres libras de aceyte de nueces, libra y media de aceyte de cardon, dos libras de gordura vieja, tres libras de miel comun, libra y media de vinagre, y hacerlo hervir todo junto, hasta la consumacion de la mitad del vinagre: despues añadir pez, ú resina, pez comun, de cada una dos libras y media, cera nueva media libra, y lo hareis derretir todo junto: despues pondreis los siguientes polvos: Libra y me-

media de azufre, dos libras de vitriolo recocido, dos onzas de vedegambre, y de todo esto se hará ungüento, y los fregareis con ello, y despues conviene lavarlos con agua, y sal.

Sus enfermedades, y remedios.

Para las lombrices de los perros, conviene hacerles una bebida de decoccion de agenjo, abrótano, rasura de cuerno de ciervo, ó hacerles beber píldoras, compuestas de cuerno de ciervo, y de azufre, aloe, y zumo de agenjo.

Si los perros fueren despeados, les fomentareis los pies con restaurativos hechos de hiemas de huevos, zumo de granadas, todo bien incorporado, y lo dexareis reposar todo un dia entero.

Los perros muchas veces son heridos de los puercos jabalíes en muchos lugares del cuerpo, donde segun el lugar, y partes ofendidas, conviene el regimiento del medicamento. Si la herida fuere en el vientre, saliendo las tripas, sin ser rompidas, será necesario primeramente volverlas en su lugar, y despues ponerle dentro del cuerpo en el derecho del buche una cala de gordura, y coser la piel por encima, y en cada un punto del hilo hareis un nudo, y cortar el hilo en cada punto, asimismo por todas las otras heridas, que fueren en otros lugares del cuerpo, poniendo siempre una cala de gordura.

Para las llagas de los perros, es su propio bálsamo el zumo de la brasica marina, puesto súbitamente encima de la llaga, para consolidarla; ó tomar del zumo de la yerba llamada tabaco.

Para contra los cancros, que vienen en las orejas de los perros, tomareis una drachma de jabon, aceyte de tartar, sal armoniaco, azufre, vedegambre, todo incorporado en vinagre blanco, y agua fuerte, y por nueve mañanas se debe lavar el cancro sobredicho.

Si los perros fueren resfriados por haber corrido en mal tiempo, ó nadado en los rios, ó lagunas, siguiendo los animales, luego que fueren vueltos á su establo, ó perrera, los calentareis delante de un grande fuego, y despues los limpiareis del lodo.

Secretos para sus enfermedades.

Muchas veces acontece, que corriendo los perros por la campaña entre malezas, ú otros lugares ásperos, y salváticos, se desuellan los pies; por eso conviene lavarlos con agua sal,

y

y hacerles un emplasto de hiemas de huevos, batidos con vinagre fortísimo, y zumo de la yerba pilosella.

Si los perros corriendo fueren heridos en alguna parte del cuerpo con la punta del cuerno del ciervo, ú de los dientes del puerco jabalí, conviene poner emplasto en el lugar, de la raiz de consuelda mayor, corona de Rey, aceyte rosado partes iguales; y antes que se aplique el emplasto, quitareis los pelos del lugar ofendido.

Para hacer orinar los perros, los hareis beber una decoccion hecha de vino blanco, y de malvas, y malvariscos, raiz de hinojo, y de zarza.

Si los perros tuvieren llagas en las orejas, destilareis agresta, mezclada con agua de serfolio, continuándolo por tres, ó quatro mañanas.

Adiestrar los perros jóvenes.

No es suficiente tener número de buenos, y bellos perros, que tengan la bondad, y belleza arriba dicha, si no se adiestran en la caza. Conviene que el hombre, que los gobierna, los enseñe á la corneta, á nadar, y poner al agua, para que sean mas prontos, y instruidos al seguimiento de los animales, si aconteciese que para salvarse se fuesen á algun rio, ó laguna. Despues se deben llevar una vez en la semana, por lo mas, á la campaña; pero no antes que tengan diez y seis, ó diez y ocho meses; porque antes de este tiempo no son aun del todo reforzados, ni seguros encima de sus miembros. Y sobre todo, conviene saber bien á qué manera de caza los quereis adiestrar, ó enseñar, si fuere para correr el ciervo, ó el puerco jabalí, ó las liebres, ó conejos, porque de aquellos animales, en los quales hareis correr la primera vez, siempre se acordarán; sí bien hay algunos naturalmente inclinados á caza gruesa, y se llaman sabuesos: otros á liebres, y se llaman galgos: otros á conejos, y se llaman podencos: otros á perdices, y se llaman perdigueros, y tienen todos diferente talle; y así les dareis á comer de ella para que la gusten. No los hareis correr de mañana, si fuere posible, porque acostumbrados á correr al fresco de la mañana, si despues corren al medio dia, en habiendo sentido el calor del Sol, no quieren mas correr; y por eso no conviene enseñar los perros jóvenes dentro la tela, porque no hacen sino lanzarse con el animal; y este modo puede ser visto

de

de todos, y en todas las horas, y haciéndolos despues correr fuera de la tela, y que el animal se aleja un poco de ellos, luego lo abandonan, ó apechugan, y le dan la caza; y finalmente para enseñarlos mejor, será bien poner los perros jóvenes todos juntos con quatro, ó cinco de los viejos, quando querais hacerlos correr.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL CIERVO, y de la utilidad que se saca de ella, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su familia.

La caza del ciervo pertenece á los Reyes, y Príncipes.

LOS Reyes, Príncipes, y Grandes Señores, á los quales conviene la caza del ciervo, y no á otros, no serán solícitos en hacer correr el ciervo, sin antes haber entendido de su cazador, quál es el ciervo que han de correr, si es joven, ó viejo, bello, grande, grueso, y que merece ser cazado, y despues donde es su retirada. Conocerá el cazador la edad, y belleza del ciervo, por el juicio que puede hacer de sus vestigios, del excremento grueso, del lugar por donde hubiere pasado, de los ramos que habrá echado, y de las yerbas que habrá pisado.

Señales de la edad del buen ciervo.

Las señales del ciervo bello, son el vestigio grande, y largo, y con la estampa del pie en la tierra, el talon grueso, y largo, la pequeña abertura, ó hendidura, que por el medio del pie largo, ó abierto, la pierna larga, el pie grueso, y corto, y que no corte de punta, el esperon raso, y grueso. El ciervo viejo en el caminar no pasa el pie trasero al de delante; antes queda quatro dedos atrás por lo menos, lo que no hace el ciervo joven, porque en el caminar no pasa el pie trasero al de delante, como hace la mula que va de camino.

Señales para conocer la edad de la cierva.

La cierva tiene comunmente los pies largos, y estrechos, escabados con huesos pequeños que cortan.

Los excrementos de los ciervos no son semejantes en todos tiempos, porque los unos son formados, otros torcidos, otros llanos. En el mes de Abril, y Mayo los ciervos viejos hacen los excrementos llanos; y si fueren largos, macizos, y gruesos se-

será señal que el ciervo es de diez cuernos pequeños, que proceden del tronco. En el mes de Junio, y Julio hacen mas excrementos gruesos, y retortijados, y harto blando: todavia hay algunos que lo hacen llano hasta medio de Julio, y despues de medio Julio hasta la fin de Agosto: sus excrementos están formados gruesos, largos, untosos, y olorosos.

Se puede distinguir el ciervo de diez cuernos de los viejos en el llevar la cabeza caminando: dícese, que quando un ciervo pasa un bosque ramado, va hurtando con la cabeza las ramas de los árboles: de donde viene, que si la cabeza del ciervo es alta, y larga, la lleva cerrada, y poco alargada, y el conocimiento que de esto puede tener el cazador no es sino despues de medio Julio hasta el Marzo, porque los otros quatro meses Marzo, Abril, Mayo, y Junio los ciervos mudan, y se les caen los cuernos: verdad es, que empiezan á sacar los cuernos nuevos así como se va alzando el Sol, y su comida va creciendo, y endureciendo, y así van creciendo sus cuernos, y á medio Junio su cabeza está fornida de aquellos que habrán llevado todo el año, con que estén en buena tierra de alimentos, y que no se les haya dado molestia.

Por los cuernos de la cabeza del ciervo se puede hacer juicio de su edad, porque el primer año no hacen cuernos, el segundo año hacen el primer cuerno, que se llama el puñal, que son los troncos principales: el tercer año ponen quatro, seis, ó ocho cuernecitos en dichos troncos principales: el quarto año ocho, ú diez: el quinto año diez, ú doce: el sexto año ponen doce, ó catorce: el séptimo año sus cabezas están señaladas de todos aquellos cuernos, que de aquí adelante llevan, sin mas multiplicar, sino es el que se hacen mas gruesos. Se conocerán asimismo siempre los viejos, quando tuvieren los cuernos muy largos, y gruesos, y el tronco bien bruñido, y crespado, la cabeza grande, y la frente larga.

Por los pasos puede el cazador hacer juicio si el ciervo es grande, y grueso, y si correrá largamente con los perros, porque todos los ciervos, que tienen el paso largo, corren mas largamente que aquellos que lo tienen corto, y son mas ligeros, prestos, y de mejor llevada.

Secretos del ciervo.

El ciervo se puede conocer si es alto encima las piernas, y asimismo de qué gordura es su cuerpo, teniendo cuenta si el lugar por donde hubiere entrado en el fuerte del bosque entre los árboles, y en el bosque, la traza, y vestigio, que habrá dexado entre sus piernas, porque de aquella altura, que habrá batido con el vientre las yerbas, y ramos, de aquella altura, y piernas debe ser juzgado; y la gordura del cuerpo se descubre de los dos lados, por donde su cuerpo ha pasado, porque habrá rompido, y batido los ramos secos de todos lados, y de este modo se puede medir su gordura; y en quanto el acostarse los ciervos entre las matas, y ramos, quanto mas viejos son, tanto mas presto se acuestan, y friegan, y aun entre los árboles gruesos; y quando el cazador viere que los ramos del arbol fueren batidos, y rompidos, entonces puede conocer quán altos, y gruesos son de cuerpo. Aunque estas señales sean un poco obscuras, con todo, con estas, y las demas señales arriba dichas, puede tener conocimiento de la edad, y belleza del ciervo.

El buen cazador debe saber, y estár cierto de la retirada, y del lugar donde el ciervo se puede llevar; y para estár mas seguro de eso, conviene enviarle un perro goloso, que sea buen explorador, y que tenga el olfato, y sentido muy exquisito, para poder mejor, y mas facilmente hallar el rastro, y camino del ciervo.

En este ínterin el cazador no debe ser ignorante del lugar en general, ni del lugar donde acostumbra el ciervo á retirarse, los quales son diversos, segun los meses, y tiempos del año; porque los ciervos mudan de lugar, y comida cada mes, segun el Sol va subiendo; y por eso conviene en el mes de Noviembre buscar el ciervo en las grullas, y virgultas, de las quales van á comer las simientes, y flores para remudar, y poner los cuernos, despues de haber ido en amor. En Diciembre se retiran en las profundidades de los bosques, por defenderse del viento frio, y nieve. En Enero se ponen en el lado del bosque, y van en busca de los trigos verdes, centeno, y otros semejantes. En Febrero, y Marzo, por lo que se despojan de los cuernos, se retiran en las mas grandes malezas, y lugares frondosos, en los quales se entretienen todo el mes de Abril, y Mayo. En Junio, Julio, y Agosto van á los bosques

ques muy espesos, porque entonces están en su grande calor, y tambien van al agua, á causa de la grande sed, que les induce alteracion la rosada, rocío, y humedad de las yerbas, y pimpollos, los quales empiezan á endurecerse. En Septiembre, y Octubre dexan los bosques espesos, y van en amor, y entonces no tienen comida, ni lugar cierto; porque segun el rastro, y vestigio de la cierva, ponen la nariz en tierra, para sentir el olfato sin respirar, y así van de noche, como de dia, tan llevados de la luxuria, que piensan que no hay cosa que les pueda hacer daño, y viven de poco, porque no comen sino solo de lo que se les representa delante, siguiendo puramente el rastro de la cierva, y principalmente en este tiempo son muy cómodos de matar, si la caza fuere buena; y así el cazador estará enseñado de los lugares de la retirada del ciervo, porque no lo vaya buscando en otras partes: despues, aunque por el indicio arriba dicho esté informado del lugar, no le queda mas que solo saber la retirada particular; y para hacer curiosa indagacion, conviene que á la mañana á buena hora se transfiera en el lugar, en el qual conocerá que el ciervo está retirado, por la hora, y tiempo presente, como está declarado, y debe tener apercibido su perro goloso sin fresa oculta para sentir el rastro, habiéndole primero bañado muy bien la nariz con vinagre, para que tenga mejor sentido, ú olfato. Puede tambien hacer juicio por las demas advertencias arriba especificadas: con todo el cazador en este caso se debe gobernar segun la diversidad de los lugares en los quales estuviere la cerca, porque otra práctica de hallar la retirada del ciervo debe ser observada en los bosques cortados, otra en los espesos, otra en los bosques altos, y eso se debe conocer mas presto por la experiencia, y práctica de la caza, que no por escrito; y por obviar prolixidad no se dirá otra cosa.

Secretos de la caza del ciervo.

Despues que el cazador haya largamente buscado, y haya tenido cognicion de la belleza del ciervo, como tambien de su retirada, debe ir á referirlo al Rey, ó su Señor, haciéndole saber su diligencia, y los excrementos que habrá hallado del ciervo, diciéndole todas las señales, é indicios del ciervo; y entonces el Rey, ó el Señor pueden hacer eleccion del dia, y hora para ir á la caza en el lugar que el cazador le dió noticia, y relacion.

El dia señalado de la caza, conviene que el cazador de á pie tenga el orden de la partida á la mañana á buena hora, teniendo su aparejo, así de su comida, como de los perros, de tres suertes, y de todas otras cosas necesarias; y quando estuviere junto al lugar, buscará diligentemente la retirada del ciervo, tanto con el perro mudo, quanto por otros modos que puede hallar antes que no dé lugar á los perros.

Cómo conviene dtsponer los perros.

Descubierto el ciervo del cazador, ó sentido del perro mudo, conviene disponer, y poner sus lazos en tres, ó quatro partes ciertas, porque los perros encima de ellos puedan socorrer á aquellos que fueren estroncados de correr, ó habrán perdido el tino del ciervo, y adquirido nueva caza en el animal: estos perros de encima los lazos sean divididos por bandas, en defecto de los primeros que se dexaren de correr; y los de la última banda sean de los mas gallardos, hábiles, y crueles, los quales irán siguiendo al ciervo, no por el derecho, como los otros, pero aun por delante con grande corage, y ánimo.

Puestos los perros de encima los lazos en el lugar mas cómodo, conviene desatarlos para correr, segun el lugar, en el qual hubieren visto al ciervo: la turba de los hombres de á pie segundearán con los perros, y tañerán las cornetas para encorralarlos, y cortarán, y lanzarán ramos de árboles por el camino del ciervo, para hacerle tropezar, sino fuese que el cazador lo hubiese ya hecho el dia antes, que buscaba la retirada del ciervo. Si acontece que en este ínterin el ciervo en el correr viniese á pasar cercano de los perros de encima de los lazos, el patron que tiene cargo de estos perros, debe advertir si este ciervo es perseguido de algunos perros de la turba: entonces debe desatar á una banda sus perros, y tañendo la corneta, dándoles siempre ánimo, y cortando, y lanzando ramos por donde el ciervo ha de pasar; pero si ve que los perros de los hombres de la turba no se acercan, y que no sienten la turba de la caza, no debe hacer encima lazos, sino solamente caminar por el camino por donde va el ciervo, por hacer su relacion á los de la compañía de la caza, y por saber si es este el ciervo que se caza, ú otro; porque algunas veces se puede lanzar otro ciervo de otra banda con el ruido de los hombres de la caza: en este inte-

Engaños del ciervo.

terin los de á pie de la caza deben segundear, y cotejar siempre los perros, para ponerlos bien en sí, y dar remedio en el desorden, si sucediese que hubiesen ya perdido el rastro. Conviene tambien tener advertencia del engaño del ciervo, el qual quando se ve cazado cercano de los perros, se esfuerza de salir de su vista, y librar, y dar los mas diversos modos, porque va algunas veces á buscar los otros animales domésticos, y se pone entre ellos, para dexar discorrer los perros, los quales no pueden hallar el viento, ni el olor de él, porque se pone todos los quatro pies debaxo del vientre, y respira su aliento al fresco, y humedad de la tierra; y es malicia natural en conocer, que los perros sienten mas su aliento, y el de sus pies, que de otra parte de su cuerpo; y por obviar este engaño, conviene haber echado mucha copia de ramos cortados de los árboles en la entrada del lugar fuerte, por donde el ciervo debe pasar, para poder hallar su último rastro, lo qual demostrará bien el lugar por donde hubiere pasado; y así algunas veces viéndose el ciervo cazado de los perros, y que no se puede librar de ellos, va de fuerte en fuerte á buscar la altura; y la cierva, y los cervatillos se mezclan entre ellos, y algunas veces los conduce, y los hace huir juntamente con ellos el espacio de una hora, ó mas de camino: despues los abandona, y esparce por un destierro, fuera, y lejos de todos caminos, y entendiendo que su engaño se ha descubierto por el exquisito olfato de los perros, y sagacidades de los cazadores, vuelve por su camino primero para romper su primero rastro para engañar los perros: despues se pone corriendo por alguna senda con toda la ligereza, y fuerzas de que naturaleza le ha dotado; y para impedir semejante engaño los peones deben guardar quando el ciervo fuere acompañado de otros animales, y que huye con ellos, para echar los perros viejos de la caza en perseguir el ciervo, estando cercano de ellos, por socorro, y ayuda.

Si el ciervo toma el camino mayor, pasando de todas suertes de animales, donde ponen la tierra en polvo; de manera, que pasando el ciervo, el polvo movido luego cubre la estampa del pie, donde toca la uña; y por eso los cazadores de á pie deben poner los ojos en la tierra, por ver curiosamente si conocerán algun rastro, ó vestigio del ciervo, y entonces

pondrán muchos ramos, y echarán los perros, dando gritos, ala, ala, ala: algunas veces acontece, que los ciervos pasan el campo al traves de ciertos lugares quemados, de donde los perros no pueden hallar ningun sentido, por quanto el sentido del fuego es mayor que aquel del ciervo, y los perros desisten de correr, habiendo tomado este ruin olor por la nariz: entonces será necesario que los peones se desvien un poco de su camino con los perros: despues, quando hayan pasado derechamente de los perros, los harán correr.

Algunas veces corre el ciervo al contra viento, por engañar el olfato de los perros, y para mejor oir los alharidos, y voces de los perros que le persiguen: entonces conviene que el cazador tenga cuenta en el vestigio, y camino del ciervo.

Señales del ciervo herido, y maltratado.

Otros ciervos hay, que por tiro se fingen heridos, y rompidos, poniéndose tendidos en tierra delante del cazador de á pie, y hacen muestra de ser maltratados de los perros, como si fuesen dañados, y mal heridos: semejantes señales se deben juzgar muy maliciosas, y de grande ligereza para correr largamente, confiándose de sus fuerza: de donde conviene que el cazador tenga inteligencia para poder discernir los daños del ciervo, porque algunas veces se finge ser maltratado, y no lo es.

Las señales del ciervo maltratado son las que se siguen: si huyendo, no huele, ni ve al hombre: si baxa la cabeza, poniendo la nariz en tierra: si abre, y plega las piernas: si en viendo algun hombre sube en alto la cabeza: si hace grande esfuerzo, para dar á entender que tiene aun fuerza, y vigor; ademas de eso, si tiene la boca negra, y enjuta, sin espuma, y la lengua retirada adentro: si caminando refirma la uña, como si fuera al seguro: despues en súbito se esfuerza, y la abre, haciendo de grande lanso, dando de rodillas en tierra muy á menudo, y siguiendo comunmente el camino: si halla algun paso yendo de largo, buscando una salida para pasar, por lo que no tiene vigor, y fuerza para saltar encima: ademas de mucho correr, tiene muchos engaños el ciervo para huir quando es herido, ó maltratado, y que no puede hacer mas resistencia: teniendo perdida toda la esperanza, dexa los bosques baxos, y espesos, y toma el camino

Engaños del ciervo, que está herido para huir.

no de los campos, ó se pone en algun rio, ó estanque; porque muchas veces sucede que se libra de los perros, porque en lugar campestre el sentimiento del rastro del ciervo es muy pequeño; y quando se pone al agua, procede de manera, que va mas presto, segun va el agua, que no contra el agua, por quitar el olor de sí á los perros: en semejante huida de ciervo debe el cazador dar orden: si huyere por alguna campaña, ó apartamiento, será diligente en ver de ojos la traza del ciervo, y con el sonido de la corneta moverá, y excitará á los perros nuevamente á correr; y si el ciervo fuere precipitado al agua, ú fuere por refrescarse, ó por el último remedio de la vida, el cazador guardará aquel paso por donde el ciervo hubiere entrado en el agua, poniendo allí cantidad de ramos cortados, y aguardando al ciervo en el paso; y viendo que no sale del agua, debe hacer entrar los perros, ó temiendo de resfriarse, tomar una barqueta, ó sabiendo nadar, desnudarse, y en estando desnudo, entrar en el agua con un puñal en la mano para matarlo; por eso no le debe seguir sino en lugar de hondura de agua, porque si el ciervo tomaba tierra, podria herir á alguno de su compañía con la cabeza; pero en el agua profunda no tiene fuerza alguna.

Quanto en lo demas, conviene usar de mucha cortesía en dar la caza al ciervo, que se afirma en el ladrar de los perros, que quando el ciervo no puede mas, y siendo del todo privado de la esperanza de la vida, sufre los perros que le están cercanos, porque entonces está en mucho peligro, y procura con los cuernos al primero de sus cazadores que pueda, herir; y por eso conviene ir con grande cuidado al ciervo, que se detiene en el ladrar de los perros, y no debeis fiar demasiado de él.

Quando el ciervo fuere tomado, y sea hecho el golpe, luego debe tañer la corneta en retirada, para llevarlo donde está el cazador, y demas compañía, y los perros; y despues que hayais presentado el pie derecho del ciervo al Rey, ó al Señor, repartireis el ciervo en pedazos, segun la intencion, no olvidándose de hacer parte á los perros, porque se acuerden de la caza; y al perro goloso, que es aquel que con su olor habrá enseñado la retirada del ciervo, le dareis la cabeza, y

Repartimiento del ciervo despues de preso.

 el

el corazon: á los demas les dareis el cuello, y los sesos, ó por mejor, tomareis pan, y lo cortareis á pedazos en una sarten con queso, y mojarlo todo con la sangre del ciervo así caliente, y pondreis luego esa preparacion encima de la piel del ciervo, extendida encima de las yerbas; y en este medio todos se pondrán á tañer las cornetas, para dar alegria á los perros.

Algunas veces, despues de esta primera comida de los perros, se acostumbra hacer otra de las entrañas del ciervo, y la cabeza, dándola á los perros despues de haberles hecho fiesta, teniendo la cabeza alta en la lanza; y en este tiempo que los perros comen las entrañas del ciervo, los alegrareis con el sonido de las cornetas.

La utilidad de la presa.

Aunque la caza del ciervo, como tambien de los demas animales salváticos, se hace para los grandes Señores, mas por el exercicio del cuerpo, y por recreacion del ánimo, que por otra intencion: así la presa no es sin provecho, del qual despues de la comida se sacan muchos remedios de las partes de sus miembros.

Quanto en el comer de la carne del ciervo no es muy agradable, si no fuere de la parte del extremo de las ancas, y las costillas; porque hablando en general, y en verdad, la carne del ciervo es muy dura, de mal gusto, melancólica, y de dificil digestion en el estómago, y facil en causar muy grandes enfermedades: verdad es, que muchas damas son de opinion, que la comida á menudo de la carne del ciervo libra á la persona de todas maneras de calenturas, por lo que este animal en ningun modo está sujeto á calenturas; y así acostumbran todas las mañanas en levantándose gustar de la carne del ciervo; y asimismo quien fuere curioso de su salud, no debe comer de semejante carne, sino fuere de los cervatillos tiernos criados en casa, y á la mesa de los Príncipes, y grandes Señores.

Virtudes del ciervo.

Carlos Esteban.

En el corazon del ciervo se halla un hueso, que es singular para todos los desmayos, temblores, precipitaciones, y otras aflicciones del cuerpo, veneno, tósigo, y peligro de peste. Dice Carlos Esteban, Médico, que él ha visto este hueso, que es pequeño, y sutil, á modo de una astilla de madera, y que vale para los efectos recitados.

La sangre del ciervo deshecha, y puesta en una ayuda, sana la disenteria, y restriñe el fluxo del cuerpo, y bebida con vino, es singular contra el veneno.

El miembro genital del ciervo bien lavado con agua, y la dicha agua donde fuere lavado bebida luego, sana el dolor cólico, y la orina retenida; y poniendo dicho miembro en infusion con vinagre por espacio de veinte y quatro horas, y despues disecado, y hecho polvos, y tomando el peso de un escudo, y bebido con agua de llanten, sana el fluxo de sangre, y toda manera de fluxo del cuerpo; y asimismo disecado, y puesto en polvos, puede ser mezclado en los remedios propios, y tambien se puede valer de ello para el dolor de costado, y contra la mordedura de serpientes, usándolo solo, ó mezclándolo con cosas propias á dichas enfermedades.

El cuerno de ciervo quemado, y puesto en polvos, tomado con miel, mata las lombrices.

El cuerno de ciervo tierno, y joven, cortado á pedazos, y puesto en una olla de barro vidriada, y cerrada con argamasa, y puesta en un horno caliente, hasta tanto que esté disecado, que pueda ser reducido en polvo, añadiendo pimienta, y mirra, se hacen unos polvos singulares contra el dolor cólico. Los tuétanos, y gordura de ciervo son propios para hacer unciones, y emplastos para la gota fria, y apostemas duras, y dificiles de ablandar.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL PUERCO JABALI, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de sus partes para las enfermedades de su familia.

EN la caza del puerco jabalí conviene ir muy advertidos, porque es mas dificil, y peligrosa que la del ciervo, porque el jabalí no tiene temor á los perros, antes los aguarda, y de su propio motivo los asalta, y sigue hasta dentro de sus casas, para morder, y hacerles daño con sus dientes, y cortantes navajas: la herida del qual en las partes del cuerpo es in- *Caza del puerco jabalí.*

incurable, y entonces el buen cazador, que tiene cuenta con los perros de correr el ciervo, y liebres, no debe hacer cazar el jabalí, sino de los perros de montería llamados sabuesos, de los quales es propio tomar el jabali, ó con la tela, ó matarlo con escopeta, ó espada, como se dirá.

Sea como se quiera, no todos los jabalies merecen ser cazados, sino tan solamente aquellos que no pasan de edad de quatro años, aunque sean bellos, gruesos, y gordos, porque despues de quatro años el jabalí se enflaquece, y pierde toda su bondad; ni conviene cazarlos en todo tiempo, sino á mediado Septiembre hasta Diciembre, que empiezan á ir en amor: con todo que en Abril, y Mayo son mas fáciles de poner á la tela, que no en otro tiempo, porque duermen mas profundamente en estos dos meses que no en otro tiempo, por comer de las yerbas fuertes, que les conmueven la sangre, y les hacen subir el humor al cerebro, aunque el nuevo tiempo les remueve la sangre, que es causa de su mejor reposo.

Secretos del jabalí.

Conocerá el cazador la grandeza del jabalí que debe ser cazado, por las señales siguientes; esto es, en su estampa del pie en la tierra, en la punta de la uña, y en el excremento. Conocerá si el jabalí es bello, y grande, si tuviere la estampa, ó planta del pie en tierra grande, y larga, y la punta del rastro lisa, y gruesa, y el talle largo, de la huella renisado, sin demostrarlo cortando, el talon largo, el esguardo grueso, y abierto, del qual debe batir en tierra encima del duro por donde camina: asimismo la pisada debe ser mas larga que aquella de delante, denotando la grositud de entre las piernas: el crespo, que es entre el esguardo, y el talon, se estampa en tierra, demostrando los pasos grandes, y largos; y si fuere la señal de lo pisado honda, y larga demuestran tambien la grandeza: la impresion honda, y larga, demuestra la largueza, y grositud, y edad: la cama del jabalí ancha, larga, y grande, demuestra un jabalí grande, ó en la partensa de la cama se puede conocer en el entrar fuerte con las hojas, y yerbas que estan en la cama, porque quando sale se lleva el lodo, y suciedad, el qual señala de hojas en el entrar dentro: se puede hacer juicio de su disposicion, atendiendo á que despues que el jabalí se ha puesto en tierra en la cama, se va á fregar contra algun arbol, en el qual estampa su altura.

Los

Los excrementos del jabalí gruesos, y largos demuestran su grandeza: con todo eso el cazador no debe llevar á los de su compañía á ver estas señales, sino que se debe contentar en que le observen el lugar donde los hubiere de hallar.

La diferencia del jabalí con el puerco doméstico.

La diferencia que hay entre el puerco jabalí, y el puerco doméstico, es la que se sigue: El jabalí en el caminar traspasa siempre con el pie trasero al de adelante, ó muy cercano, y se afirma mas de la uña de delante, que no del talon, y bate comunmente de la guarda en tierra, la qual alarga por defuera: el puerco doméstico en el caminar abre la uña de delante, y aprieta mas del talon, que de delante, y su pie trasero no avanza de ninguna manera al pie delantero, y la planta de su pie es llena de carne, que no puede llenar la forma del pie, como hace el del puerco jabalí: asimismo el puerco jabalí hace la impresion en tierra mas profunda, por tener la uña mas larga, y quando llega al campo sembrado, sigue voluntariamente por una linea por todo el largo, lo que no hace el puerco doméstico, y hace un rastro por una parte, y otro por otra mas lejos, atravesando la linea, sin que la impresion se entretalle la una con la otra: despues quando el jabalí va al trigo, lo bate todo raso, y el puerco doméstico no: el jabalí tiene esta propiedad, que nunca enferma de lepra, como el puerco doméstico.

La diferencia que hay entre el puerco jabalí macho, y la hembra, es la que se sigue: El jabalí macho alarga mas la pierna trasera en el caminar, que no la hembra, y comunmente pone el vestigio trasero en el extremo del de delante por afuera, por causa de la carnosidad, y gordura que tiene entre las piernas; lo que no hace la hembra, porque son unidas de entre las piernas, y por eso camina mas estrecho: la hembra no estampa el talon tanto como el macho, y tiene la uña mas larga, y aguda de delante, y mas abierta la pisada, y la planta trasera mas estrecha, que la del macho: el jabalí macho apenas grita quando se mata, mayormente quando es grueso; pero la hembra se hace mucho á sentir.

El lugar del puerco jabalí.

El puerco jabalí no tiene lugar cierto, y por eso se dice, que no es sino forastero, porque no hace otra cosa sino correr de un bosque en otro; pero no obstante le place mucho vivir en el Pais, y tierra donde fué nacido; tanto, que siendo cazado

do de perros en algun bosque, ó espesura, irá siempre huyendo sin detenerse, hasta llegar al lugar de su nacimiento, adonde le parece estar salvo, y tener allí su refugio, y fortaleza: hállase las mas veces en las tierras donde hay avellanos, y frutas de olmo, porque se recrea, y deleyta con semejante pasto, como tambien con las bellotas.

La presa del puerco jabalí.

Quanto á la caza del puerco jabalí, mas requiere fuerza de hombres que de perros, y así se puede usar menos de ellos; pero con tal prudencia, que el cazador de á pie esté continuamente junto con el perro en el lugar mas fuerte que pueda hallar, para constriñir al jabalí, porque quando se ve cazado, corrido, y desesperado de los perros, y del cazador, se embalece, abola, y pierde en aquel punto la vista, y embiste con su furia contra los perros, y huye: entonces conviene dexar algun perro en este lugar, y no de los jóvenes, sino de los mas viejos, y correr por socorrer el primero, y dar mas fuga al jabalí: no conviene dudar que use algun engaño quando los perros lo siguen, y le estan cercanos; y despues que hayan corrido mucho, el cazador debe atender al ladrar de los perros; ó lo que es mejor, debe luego, lo mas secretamente que pueda, circuirlo, y ir á todo correr al encuentro de él con la espada en la mano, y no hacer falta de matarlo: no conviene que tenga la mano baxa, para que le pueda herir en la cabeza, sino que la lleve alta, como se ha dicho; y al dar el golpe de la espada, tenga cuenta de no herir al jabalí de la parte del caballo, sino de la otra banda, porque del lado que el jabalí se siente herido, vuelve la cara, y seria causa que mataria, ó heriria al caballo: es cosa cierta, que poniendo collares á los perros, que hacen ruido quando corren, el jabalí no se mata tan presto, antes huye de delante de ellos sin esperarlos.

Utilidad de la presa del jabalí.

La utilidad de la presa del puerco jabalí es duplicada de la del ciervo: lo uno quanto al comer: lo otro quanto á los remedios de que la Madre de Familias de la Casa de Campo se puede valer: en quanto á la carne del jabalí, es sin comparacion mejor que la del ciervo, como lo significaron los antiguos Romanos, quando en los mas suntuosos banquetes hacian servicio de un jabalí todo entero; y por eso los Príncipes, y grandes Señores de nuestro tiempo los aprecian mucho; y sobre todo la cabeza, que es estimada por comida muy delicada, y ex-

exquisita, y aun hacen grande estimacion de tener jabalies tiernos, y jóvenes en las fiestas, y banquetes en el Invierno; y por decir verdad, la carne del javalí es de grande sustento, y cria grande cantidad de buena sangre, que es causa que los Médicos hacen grande estimacion; y mayormente de aquella de los jabalies que se han cogido cazando.

Quanto á los remedios, la orina del jabalí tiene muchas virtudes: conviene tomar la vexiga del jabalí, en la qual haya alguna cantidad de orina, y mezclarla con un poco de aceyte en la misma vexiga: despues atarla, y ponerla colgada en el humo de la chimenea, y dexarla, hasta tanto que la orina haya adquirido una consistencia de miel: hecho esto, conviene sea conservada diligentemente con su vexiga, para usar de ello en ungir el ombligo, pulsos, y nariz de los niños que son atormentados de las lombrices: cosa muchas veces experimentada con feliz suceso: esta orina así preparada rompe las piedras de la vexiga bebiendo algun poco. *Virtudes.*

Su hiel es buena contra las arenas, y piedras de los riñones.

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS LIEBRES, y conejos, con las utilidades, y remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hacer de sus partes para su familia.

QUanto á la caza de las liebres, y conejos, es mas deleytable, y de mas recreacion, y de menos gasto, no tan solamente para los Gentileshombres, mas aun para los hombres de qualquier condicion, que la de los demas animales: esta caza trae grande contento, y recreacion cada hora, y con poco gasto, sin peligros, ni inconvenientes, los quales vienen á menudo á aquellos que corren el ciervo, ó jabalí, y pueden recibir el contento en ver el espíritu admirable en la naturaleza de la liebre, y de lo que ella usa para librarse de los perros: por tanto esta caza se permite al Padre de Familias de la Casa de Campo, para que se exercite en ella quando pueda, porque le dará grande placer, y utilidad. *La caza de las liebres, y conejos.*

Por quanto esta caza se conduce principalmente á fuerza

de

de perros llamados Galgos, el Gentilhombre que quisiere deleytarse, y tuviere los galgos jóvenes, para enseñarlos debe observar dos cosas: la primera que de principio los dexe ir libres, y correr en todas maneras de tierras; esto es, en la plana, bosques baxos, y altos; porque si de principio se enseñan á cazar tan solamente en los bosques grandes, y baxos, no cuidarán de la plana, y campaña, sino que irán á buscar los bosques, donde estan solícitos en hallar liebres: la segunda es, que no conviene enseñar á los perros á cazar por la mañana, por causa de la rociada, y fresco de la tierra, sino al mediodia, porque enseñados á cazar al fresco, despues quando querais que cacen al tiempo del calor, en sentirlo, no quieren mas buscar, ni cazar, aunque el verdadero tiempo para enseñar los perros jóvenes á la caza de liebres, es desde el Septiembre, hasta el Diciembre, porque el tiempo entonces es templado, y tambien porque las liebres son mas pesadas, y gruesas, y no saben, ni pueden librarse de las malicias, y engaños de los galgos, los quales les dan alcance muchas veces, y toman placer, y se adiestran mejor, que no si huyesen, y se alejasen de ellos.

Señales de la buena liebre, y su retirada.

En lo de la caza de la liebre, el cazador debe tomar aquella que mas presto pueda hallar, por causa de la ligereza, y engaños infinitos de este animalejo, el qual engaña á menudo con su trabajo; y si algunas veces es permitido al cazador, por buena ventura de caza, seguir la mejor entre muchas liebres, ó que el Señor no quiere perder su trabajo, ó que haya mandado que desvie las liebres antes que no cazarlas, elegirá la mejor por las señas siguientes.

La liebre que mas presto debe ser cazada, es aquella que hace habitacion en los bosques, y llanos, y que tome el pasto en una pequeña cuesta de la yerba poleo, y serpillo, y es muy mejor que aquella que hace habitacion cerca de agua: el lebrato roxo es de especie de conejos; aquellos que hacen habitacion junto á la agua, son comunmente lazarosos, y tambien el macho es mucho mejor que la hembra.

Las señales del macho, y de la hembra son las que se siguen. El macho hace comunmente los excrementos mas pequeños, y secos, y mas agudos de punta: la hembra los hace mas gruesos, redondos, y no tan secos, y tiene el cuerpo mas grande, y el macho mas corto. El macho quando sale de su re-

retirada, tiene el trasero blanquinoso, como si hubiera estado emplumado, y tiene la espalda roxa, y por el medio algun pelo largo, la cabeza mas corta, y mas topuda que la hembra, y el pelo, barba, y pestaña de los ojos larga, la oreja estrecha, larga, y blanca: la hembra tiene la cabeza larga, y estrecha, y la oreja grande, y el pelo de encima del espinazo tira un poco á negro.

La hembra cazada de los perros no hace otra cosa que rodear por el contorno de su habitacion, pasando siete, ú ocho veces por un lugar, sin quererse detener: el macho hace al contrario, porque cazado, ó corrido de los perros, va algunas veces una, y dos leguas lejos de su retirada.

Señales de la hembra, y el macho, y de su retirada.

Para conocer la retirada de la liebre, conviene acecharla por la noche, porque en anocheciendo acude á su retirada, y nunca por la mañana, á causa de la rosada, ni tampoco á mediodia por respecto del calor: despues conviene guardar su vestigio, porque la estampa del pie de la liebre es aguda, á manera de una punta de cuchillo, con su uña pequeña, fixada derechamente en tierra, que señala todo el contorno, tirante siempre mas á la punta, por lo que tiene continuamente su planta cerrada, á modo de punta de cuchillo.

El verdadero tiempo de cazar las liebres con los perros galgos empieza de medio Septiembre hasta mediado Abril, por respeto del calor grande que empieza á reynar, que quita el rastro de las liebres á los perros, y en este tiempo las liebres son jóvenes, y débiles, y tambien que en ciertos territorios, y tiempos los perros no tienen algun olfato de las liebres, como es de Invierno, donde la tierra es gorda, y fuerte, porque las liebres tienen la planta del pie pelosa; y quando huyen, la tierra que es gorda, se les pega, y llevan con los pies, con que quitan todo el vestigio que los perros podrian tomar, porque en la plana no hay ramas, ni yerbas, las quales ellas puedan tocar con el cuerpo, como por el camino. No conviene llevar los perros á la caza en tiempo de yelos, porque se les caerian las uñas, y se les haria daño en los pies: al contrario de las liebres, que corren mejor en este tiempo que en otro, por lo que tienen los pies mas fuertes.

En qué parte se hallan las lie-

El primer punto de tomar las liebres consiste en hallar su rastro; y para hallarlo conviene considerar qué tiempo es, y qué

liebres, segun los tiempos del año.

qué tiempo hace; porque en la Primavera, y en el Verano las liebres no estan en el fuerte, por causa de las hormigas, que las sacan de él: entonces les es forzoso hacer su habitacion en los trigos, y no en los lugares de la campaña, y débiles: al contrario de Invierno tienen su cama en alguna mata grande, mayormente quando reynan vientos, y frios, lo qual temen las liebres mucho, aunque segun el tiempo, y lugar, conviene disponer los perros para ir á asaltar las liebres dentro de su cerrado; y quando fuere sacada, los cazadores de á pie (que no deben ser mas de tres) incitarán los perros en seguirla, sin dar muchos gritos, ni tañer la corneta, que seria causa que ademas que pasaria el vestigio, no iria derecho; pero en este ínterin conviene estén advertidos en las astucias, y engaños de la liebre, que son muchos. Algunas veces, como en tiempo de lluvia, las liebres siguen mas el camino grande, que en otro tiempo; y si llegan á algun bosque donde haya fuego, no entran dentro, sino que se detienen en el extremo, y dexan pasar los perros: despues de pasados, se vuelven por donde vinieron la primera vez á la parte, y lugar de donde salieron, porque no quieren entrar en el fuerte, por la humedad que hay por medio del bosque; y por obviar semejantes engaños, el cazador se debe quedar paseando cerca del bosque por donde salió la liebre, por si acaso la ve que vuelve á venir por los mismos pasos, y entonces puede reclamar sus perros. El cazador debe tambien considerar si la liebre es macho, ó hembra, ó si es criada en aquel mismo Pais, ó si fuere de paso, porque esta habrá hecho su nido, ó cubierto, y sufre ser rechazada por los perros dos, ó tres veces; porque es cosa cierta, que una liebre criada en el territorio, y especialmente la hembra, si el cazador observa el territorio, y las vueltas que diere la primera vez en el partir, yendo delante de los perros, todos los demas que fuesen, irán todo el dia por el mismo lugar, ó por los mismos pasos, si ya esta no fuere alguna liebre que hubiese venido de muy lejos, ó que los perros no la hubiesen maltratado, y que se viese precisada á abandonar su tierra propia, lo que hacen voluntariamente quando son cazadas dos horas continuas.

Los engaños que hacen las liebres á los perros.

Al principio que los perros cazan las liebres, no hacen otra cosa que voltear, pasando cinco, ó seis veces por un lugar, y encima del mismo paso: conviene saber, que si el galgo dexa de

de tomar una liebre un dia, el cazador debe observar el territorio, y lugar por donde pasó, porque si otra vez vuelve, y los perros le dan caza, pasará por el mismo lugar, y hará los mismos engaños que haya hecho el dia que se salvó, y de este modo puede conocer su malicia, y el territorio donde quiere ir, y puede ayudar mucho á sus perros. Hay algunas liebres, que en oyendo el sonido de la corneta, se quitan de sus nidos, y van á ponerse en alguna agua de algun rio, ó lago, y conviene hacerlas salir del agua lo mejor que sea posible, y hacer que los perros estén con orden para tomarlas al pasar.

Los engaños que hacen las liebres hembras.

Las liebres hembras hacen su engaño mas corto, y mas á menudo que los machos, lo que no agrada á los perros, porque los que son vigorosos, y de corage, se enojan de voltear á menudo, porque desean un animal que huya delante de ellos, para correr con todas fuerzas. A semejantes liebres, que se vuelven así á menudo, se requiere volverlas á la larga por obviar todos sus engaños: haciendo esto, se valdrá de su fuerza, y dexará de hacer mas engaños.

Hay otras liebres, que huyen por tal camino, que los perros no puedan sentir su olfato, como á lugares cubiertos, bosques, trigos, y otras frescuras, y mayormente quando comen algun trigo verde, y allí reposan. Quando el cazador hallase semejantes liebres, y que viese la falta de sus perros en un camino, la debe cazar adelante del largo del camino, siguiéndola siempre, hasta tanto que los perros hallen la salida, ó que hayan hallado un pequeño valle, ó fresco por medio del camino, de donde los perros puedan tener sentimiento; y para lo mismo debe poner los pies en tierra, y reconocer algun vestigio de la liebre, semejante de los que se han escrito arriba.

Las liebres hacen otros mil engaños, los quales generalmente puede observar el cazador. Despues que haya visto su primer proceder, y haya tenido noticia del territorio, entonces excitará sus perros, los quales hará tomar por ponerlos dentro de todos engaños de la liebre.

El tiempo que la liebre vive.

La liebre no vive mas de siete años: tiene esta enfermedad, que si el macho, y la hembra fueren acompañados juntos en un territorio, no dexarán hacer habitacion á otras liebres forasteras, sino fueren aquellas que hayan criado; y por eso se dice, que quanto mas se caza en un territorio, tanto mas liebres se ha-

hallan, por quanto vienen de otras partes.

Carne de liebre á los perros.

Tomada que sea la liebre, será bueno dar de comer á los perros para darles corage, y alegria de cazar por lo venidero: la comida sea pan, y queso, y otras golosinas, y todo puesto en el cuerpo de la liebre para teñirlos de sangre, y extendida encima de las yerbas limpias: por segunda comida, como por banquete mas célebre, fuera bueno desollar una liebre, y quitarle los lomos, y despues ponerla en medio de los perros, y dexársela comer; y despues que la hayan comido les darán pan, porque no les venga mal al corazon, y no vomiten, porque la carne de la liebre les es contraria; y si el perro adiestrado á correr las liebres, despues fuere puesto á correr el ciervo, nunca cuidará mas de cazar liebres, porque la caza del ciervo es mucho mejor que la de la liebre, y mas gustosa.

Utilidad de la presa de la liebre.

Las mismas utilidades que habemos hallado en la presa del ciervo, y del jabalí, podemos decir tambien en la presa de la liebre; y por hablar primeramente de su carne, es comida muy freqüentada, y buscada: verdad es, que los Médicos juzgan ser melancólica, y dificil de digerir, que cria un humor harto grueso (se entiende de las liebres viejas, que tienen mas de un año, ú de aquellas que se crian en tierra cultivada, y lugares cerrados); pero las jóvenes tienen la carne muy delicada, y gustosa al comer, y aun las viejas, si fuere de la parte buena, como de los lomos, espaldas, y piernas.

Fecundidad de la liebre.

Se debe notar en este animalejo una fecundidad maravillosa de naturaleza, que es que la hembra produce todos los meses grande número de gazapos: yo sé que hay algunos que piensan que el macho, y hembra tienen la natura femenina, y que ambos conciben, y engendran, como si fuera cada uno macho, y hembra; pero semejante opinion es falsa, y en todo agena de la naturaleza: bien es verdad, que siendo la hembra llena, no se llega mas al macho, y no le admite hasta que está descargada de los gazapos, y luego que está descargada, el macho la vuelve á cubrir, que es causa de tanta fecundidad: lo mismo se puede decir de los conejos, que son de especie de liebres.

La carne de la liebre bien tostada, ayuda mucho á la disenteria, y fluxo del cuerpo.

El hígado disecado en el horno, y puesto en polvos, es singularísimo para aquellos que tienen el hígado debil.

Los

Los sesos cocidos, ungiendo las encias de los infantes chiquitos, les mitiga el dolor de los dientes, y se les ayuda á crecer.

Tomareis una liebre entera con su piel, y pelo, y solo le quitareis las entrañas, y la metereis dentro de una olla de barro bien tapada, y cerrada: despues pondreis la olla en un horno caliente, y la dexareis estár allí, hasta tanto que el cuerpo pueda ser reducido en polvos: tomando de estos polvos el peso de un escudo con vino blanco cada mañana en ayunas, sana la dificultad de la orina, y rompe las piedras, tanto de la vexiga, quanto de los riñones; pero en este ínterin, primero que vengan á usar de estos polvos, será necesario que el cuerpo sea purgado, y entretanto que usare de estos polvos, conviene tener encima de los riñones una plancha de plomo de quatro dedos de largo, cosida entre dos paños.

Virtudes de la liebre.

La hiel de la liebre macho con azucar, limpia los ojos llenos, y cargados de manchas.

Los excrementos, ó estiercol de la liebre es cosa muy segura, si es puesto en la natura de la muger en forma de un garbanzo, para retener el menstruo, que corre demasiado, y diseca la madre demasiado húmeda.

La sangre de la liebre frita, y disecada, y aplicada encima de la sarna, ó fuego salvático, lo sana, y diseca luego.

La liebre tiene un hueso pequeño en la juntura de la pierna, el qual es perfectísimo para el dolor cólico.

Para tratar en este lugar de los secretos de la caza de los conejos, se dice, y remite al quarto libro, en el qual se ha tratado largamente de los conejos del corral, y de la dehesa, ó parque; y así, el modo de la caza de los conejos de la campaña, se hace principalmente en dos maneras; esto es, con lazos, ó con perros, y el uron se pone dentro de las madrigueras de los conejos para hacerles guerra, de la qual no pudiendo sufrir los encuentros, espantados salen luego fuera de sus madrigueras, y caen en los lazos, ó redes, puestas en las bocas de ellas: algunas veces el uron los constriñe tanto dentro de la madriguera, que causa alguna tardanza en salir fuera, y de esperarlo muchas veces el cazador.

La caza de los conejos.

Los sesos del conejo son buenos para aquietar el dolor de los dientes de los infantes chiquitos, ó niños.

Virtudes del conejo.

Los que gustan conservar la memoria, no deben comer sesos de conejo, porque les es muy contraria.

La gordura del conejo debe ser muy estimada, por lo que es sobre las demas cosas á propósito para hacer unciones á los riñones afligidos de arenas, y piedras.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LA ZORRA.

Secretos de la caza de la zorra.

LA caza de la zorra no dá ningun placer, ni utilidad al cazador (entiendo en provecho quanto en el comer), porque su carne no es buena en ninguna manera para comer, por tener un gusto ruin, seco, y violento: con todo, Galeno en algun lugar ha querido decir, que la carne de la zorra es de semejante facultad, y virtud, que aquella de la liebre; y él mismo en otro lugar, por retractar esta opinion, ha dicho, que la zorra es del mismo temperamento de los perros: bien es verdad, que algunos hombres rústicos en algunas tierras, no teniendo comodidad de otra comida, no viven de otra carne, que de la de las zorras, no empero en otro tiempo, que en el Otoño, porque en este tiempo la zorra no se mantiene de otro pasto, que de las uvas, de donde su carne puede adquirir alguna bondad: sea como se quiera, la presa de la zorra es siempre de alguna utilidad, aunque no sea por otra cosa, sino porque se come las gallinas, y pollos, y hace la guerra á los conejos de la dehesa, ó parque, porque los Médicos hacen grande estimacion de los lomos de la zorra para los lomáticos, y asmáticos, y de su gordura para el dolor de los nervios, y de la sangre para las manchas de los lomos; y en donde haya hervido un cuerpo entero de zorra muerta, ó viva, como se ha dicho en el tercer Libro, para todo dolor de las junturas, y de las partes genitales.

Dos maneras de zorras, ó raposas.

Antes de pasar mas adelante se dirá, que hay dos maneras de zorras, grandes, y pequeñas, las quales dos especies son harto conocidas.

Dos maneras de perros para cazar la zorra.

La caza de la zorra se hace con perros, de otra manera llamados basetes, los quales son de dos especies: los unos tienen las piernas torcidas, y son comunmente de pelo corto: los otros tie-

tienen las piernas derechas, con el pelo largo, çomo los barbetes: los de las piernas torcidas cazan mas acomodadamente que los otros, y afirman mas largamente el pie en tierra; y los que tienen las piernas derechas sirven á dos maneras: la una, que corren encima de la tierra, y huirán con mayor velocidad, y furia que los otros; pero no se afirman así largamente, porque trabajan en dar combate á las zorras, que es lo que les oprime á salir fuera, y tomar aliento; pero si sucede, que el cazador no tenga perros basetes enseñados, y adiestrados, los puede criar del modo que se sigue: Debe empezar á enseñar, y adiestrarlos de edad de ocho, ú diez meses; porque si un perro basete no entra de un año, apenas, y con dificultad entrará despues; y no conviene que le den palos, ni azotes quando lo enseñaren, ni que la zorra lo maltrate en tierra, porque si fuere maltratado, ó ultrajado, no querrá volver mas, y por eso no se deben entrar los perros pequeños á la caza donde haya zorras viejas, antes que estén bien adiestrados, y que no tengan cumplido el año. El modo mas acomodado de adiestrar, y enseñarlos, es en tiempo que la zorra tiene sus zorrillos, y entonces conviene tomar todos los perros basetes viejos, y soltarlos quando empezaren á ladrar, y se deben detener los jóvenes cerca de la madriguera de uno en uno, por temor que no se golpeen, y hacer que sientan aquellos gritos. Despues que la zorra vieja fuere presa, y que no haya sino los zorrillos jóvenes, conviene tomar los basetes jóvenes, y viejos, y atarlos juntos: despues dexar ir los jóvenes, dándoles ánimo de entrar en tierra, con gritos con los basetes; y quando hayan cogido alguna zorra joven, conviene dexársela estrujar dentro de la madriguera, cuidando bien que la tierra de la madriguera no cayga encima de ellos: despues llevar el zorrillo á casa, y mezclar el hígado, y la sangre con queso, y gordura, y hacer de ello comida para los perros, demostrándoles fiesta de su caza.

La caza de la zorra es harto facil, mayormente quando sienten los perros basetes que ladran, que luego salen fuera, excepto en el tiempo que las hembras tienen los zorrillos, los quales no quieren dexar, y hacen sus madrigueras en lugar muy mal acomodado, como es dentro de zarzas, ó rocas, ó debaxo de algun arbol, y no tienen mas que una sola madriguera, pero muy larga, y estrecha. *Presa de la zorra.*

Quando los perros hayan vuelto atrás una vez, la zorra se defiende algun poco, porque no da vuelta con aquel brio, y vigor, ni tiene la mordedura tan peligrosa. Dícese, que la zorra usa este engaño, que quando se ven los perros cerca, se pone la cola entre las piernas, y se mea en ella, y despues la sacude á los perros, y quando sienten el hedor de la orina, se retiran, y la dexan.

Coger la zorra con engaño.

Cogereis la zorra sin cazar, tomando una zorra hembra quando va en amor, y le cortareis la natura con el intestino que la tiene, y los pequeños riñones, que son causa de la generacion, que es aquello que los castradores quitan á los perros quando los castran: despues ponerlo todo cortado en pedazos, así caliente en una olla, y pondreis gálvano dentro, todo mezclado, y cerrareis la olla, para que estas cosas no se evaporen, y eso se puede conservar todo el año, y usareis de ello quando quisiereis hacer alguna traycion para hacer venir las zorras, tomando la pluma del lardo, y poniéndola encima de las parrillas, y despues, quando estuviere bien tostada, y caliente, conviene mojar, y fregar dentro de la olla donde está la natura de la zorra, y el gálvano, y hareis toda la traycion, y vereis que la zorra os seguirá por todo; pero conviene que el hombre que hiciere la traycion, friegue las suelas de su zapato con estiercol de vaca, porque no sienta el olor de sus pies, y con esto hará venir las zorras, para tomarlas á la trapola, y matarlas á la tarde con arcabuz, ó ballesta.

La zorra tiene un natural, que para coger las gallinas, y otras aves, usa diversos modos, pues se ha visto una zorra junto una Casa de Campo, que estaba volteando por un círculo, y quien la miraba estaba espantado de tanto voltear, y despues de poco tiempo vió, que cayó un gallo de Indias de una ventana, de lo mas alto de la casa, y la zorra le cogió, y se fué con él; y fué, que como el gallo veía á su enemigo, nunca le quitaba el ojo, y con la cabeza la iba siguiendo, por no perderla de vista, y poco á poco se le turbó la cabeza, y cayó.

Es cosa cierta, que ungiendo un perro basete con azufre, ó con aceyte, ú ollin de hornal, y haciéndolo entrar en la madriguera donde está la zorra, se partirá de él, sin volver en dos meses: conviene tambien notar una cosa, que el perro basete, así joven, como viejo, despues que hubiere salido de la ma-

madriguera de la zorra, se debe lavar con agua tibia, y jabon, por hacerle caer la tierra, que tuviere entre la piel, y el pelo, porque se haria sarnoso de una sarna, que fuera muy dificil de sanar.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL LOBO, y de su naturaleza, con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede aprovechar para las enfermedades de su familia.

ES muy bien conocido quan ruin, y cruel es el lobo, por los habitadores de la Asia, Africa, y Europa, por los grandes ultrages, y daños que reciben de él; y tambien por los de la América, dicha Brasil la Antigua, la Florida, la nueva Francia, y esta nuestra tierra de España, y otras tierras Orientales, y Occidentales; de manera, que hay pocas Naciones, á las quales no sea el lobo notorio, y por eso se pone, y escribe la forma, costumbres, naturaleza, y diferencia de lobos. *Secretos del lobo.*

El lobo tiene el pelo rucio, mezclado de negro, blanquinoso debaxo del vientre, la cabeza gruesa, armado de dientes gruesos, y largos, las orejas cortas, y derechas. *Descripcion del lobo.*

Plinio, Autor singular, y de grande nombre, en el *lib.* 8. *cap.* 22. segun su Historia Natural, dice, que la vista del lobo es muy peligrosa, y que si él ve á un hombre antes de ser visto, le quita en aquel punto la voz, y los Pastores lo experimentan cada dia. Plinio.

Los lobos de la Africa son pequeños, pero los de las Regiones frias son gruesos, fieros, y mas crueles, como lo confirma Olao Magno, Arzobispo de Upsala en Gotia, en el *lib.* 18. *cap.* 13. de la Historia que ha hecho de los hombres, animales, y aves, diciendo, que Plinio ha escrito con mucha verdad del lobo, y que su crueldad, y malignidad se descubre mas en el mes de Enero, quando sigue la loba; y especialmente durante el grande frio, porque se ponen, y juntan en grande número, y que los mas ligeros, y crueles son los que hacen habitacion en las Regiones frias, y que en aquellas partes la gente no se atreve á ir á solas, sino bien armados de lanzas, ballestas, y ar- Olao Magno.

cabuces, y sobre todo son codiciosos de matar las mugeres preñadas, para devorarlas.

Hay tambien otra manera de lobos, llamados lobos cervales, como dice Plinio, de los quales los Príncipes, y Señores llevan sus pellejos para aforros de sus vestidos.

Plinio.

El mismo Plinio en el *cap.* 34. del dicho Libro escribe de otra manera de lobos, llamados Tors, que son largos de cuerpo, con las piernas, y muslos mas cortos que los otros lobos, los quales saltan con presteza, y viven de caza joven, y no hacen ningun daño á los hombres: de Invierno son de color muy negro, y de Verano de pelo roxo.

Cómo se junta el lobo con la loba.

Aristóteles, Príncipe de la Filosofia, en el libro de la Historia de los Animales, y de las partes, y generacion de aquellos, dice en el *lib.* 5. *cap.* 2. que el lobo se junta con la loba del mismo modo que se juntan los perros. Y en el *lib.* 2. *cap.* 1. escribe, que tienen el miembro genital como un oso, y así como lo tiene tambien el ciervo, la zorra, y el huron. Dice despues en el *lib.* 6. *cap.* 35. que las lobas llevan, y hacen los cachorros, ó lobillos como las perras, y en la misma distancia de tiempo, y dias, y que no ven en algun tiempo, así como los perros; y que las lobas conciben, y se cargan en cierto tiempo del año, como es en el mes de Enero, y hacen sus cachorros al principio del Verano, cerca del mes de Mayo, y que entonces, quando van derechos á la loba caliente, son mas crueles. Mas adelante dice el dicho Aristóteles en el *lib.* 8. *cap.* 28. que en las tierras Cirenaycas, los lobos se juntan con las perras, así como en Grecia los perros Lacedemonios se toman con los tigres. Tambien en el *lib.*1.*cap.*1. escribe, que entre los animales, que son desacomodados á domesticarse, la panthera, y el lobo son animales feroces, cautelosos, y astutos para tomar, y engañar los otros animales. Y en el *lib.* 8. *cap.* 5. hablando del modo de vivir del lobo, dice, que se sustenta de carne, excepto que criando tiene grande hambre, y come tierra: sí bien dicen otros, que los han visto en la campaña descubrir carne, que en otro tiempo habian enterrado, despues de hartos, para servirse de ella quando no pudieran hallar ninguna presa.

El lobo come algunas veces yerbas, como hacen los perros, quando están enfermos, para el vómito, por descargar el vientre:

tre: atrévense á los hombres pusilánimes, que van solos, mas que á los cazadores. Y el dicho Aristóteles en el *lib.* 9. *de su Historia de los Animales*, *cap.* 30. asimismo Plinio en el *lib.* 10. *cap.* 8. *de su Historia Natural* refieren, que cerca de la Palude Meotide, los lobos son familiares á los pescadores, que tienen cuidado de hacerles parte de sus pescas; y si acaso los pescadores se descuidan de darles racion, ellos en la noche les rompen, y desbaratan las redes. Y en el *lib.* 6. *cap.* 18. dice, que al tiempo que siguen la loba son muy crueles á los demas lobos, que sobrevienen; y en otro tiempo no usan el reñir entre sí: y se ha visto quando van en amor con la loba, ser ellos diez, ú doce, y maltratarse unos con otros, tanto que se van algunos mal heridos, y sangrientos. Tambien el mismo Aristóteles en el *lib.* 9. *cap.* 1. dice, que estos animales tienen perpetua enemistad entre ellos, y son enemigos del jumento, del toro, y de la zorra. Escribe tambien en el *lib.* 2. *cap.* 17. que todos los animales que tienen las encias llenas de dientes, no tienen mas de un solo vientre, como el hombre, el perro, el puerco, el oso, el leon, y el lobo. El mismo Autor en el 4. *lib.* en el tratado que hace de las partes de los Animales *cap.* 10. dice, que los animales, que tienen los pies hendidos, y tienen cinco dedos en los pies de delante, y quatro en los traseros, como leones, lobos, y perros, tienen el cuello frangible, excepto el lobo, y el leon, que lo tienen de un hueso, que no le pueden tornear, lo que no es verdad; porque se han visto muchos abiertos, á los quales se ha hallado el cuello todo divertible, conforme le tienen otros animales: verdad es, que tienen el cuello muy grueso, macizo, nervioso, y carnoso; y por eso es animal que tiene grande fuerza en el cuello, porque tomando un carnero de traves, ó por el medio con la boca, se lo lleva, como un perro á un conejo: si halla un caballo, ó una vaca muerta en un foso, la tira á fuera para comerla. Dice mas Aristóteles en el 6. *lib.* *cap.* 35. que hay lobos caninos, conformes á la naturaleza de los perros, y que hacen los hijos conforme los otros lobos, y que no ven de mucho tiempo despues de haber nacido, y no hacen mas de quatro.

Modo de vivir del lobo.

Las lobas paren ordinariamente en lugares fuertes de bosques cortados, al descubierto, y en los bosques fornidos, ó en

Lugar donde paren las lobas.

en algun collado, ó cuesta llena de yerbas, de la parte de Medio dia, para tomar el calor del Sol, y paren á menudo en alguna entrada de madriguera de zorra, ú de otros animales, para salvarse allá dentro, si le quisieren hacer alguna injuria; y si acaso la loba estuviere apretada de los hombres, ú perros, toma uno de sus hijos con la boca, y se lo lleva; y no siendo desbaratada, dá leche á sus hijos, hasta tanto que pueden comer, y el lobo, ó loba están luego cerca de los lobillos; y quando son aptos para comer, el lobo, ó la loba van á cazar; y habiendo tomado algun animal, lo llevan á ellos, ó les vomitan lo que han comido, porque sus hijos se crien de aquello; y quando se han hecho grandes, el lobo, ó la loba les llevan algun corderito vivo, ó algun ansar, ó perro para que ellos lo maten, para enseñarlos para quando fuere necesario. No comen la cabeza de los perros, ni la piel, que no hay desollador, que mas diestramente desuelle un perro, ó carnero, como hacen ellos. Quando despues son mas gruesos, cerca del mes de Agosto, ú de Septiembre, el lobo, y la loba empiezan á conducirlos á la campaña, fuera del bosque donde se han criado, y aquí están esperando su padre, ó madre que les traygan alguna presa viva, ó muerta, sin hacerlos ir lejos de su bosque; y entonces, cerca de la noche, ú de la mañana, se pueden ver en las tierras laborables: despues en Octubre, y Noviembre, y aun mucho despues, siendo los lobos jóvenes cazados, se pueden tomar, como lo hacen los Labradores con redes; y yendo hasta el mes de Enero, que las lobas están calientes, el lobo viejo caza, y muerde los lobos jóvenes, y los echa de su compañía.

Estos animales pasan de unos bosques á otros, y de unas tierras á otras.

La mordedura del lobo, recibida por algun animal, apenas se puede sanar, por causa de un veneno maligno, y pernicioso, que se pone dentro; y por ese respeto la mayor parte de los animales heridos del lobo se mueren, ó á lo menos, toda aquella parte herida queda cascada, y marchita, por mucha diligencia, y remedios que se hagan en curarlos.

La astucia de los lobos.

Quanto á la astucia, y malicia de los lobos, tienen una costumbre de noche, ó á la tarde de abullar para juntarse, para dar asalto á alguna manada de yeguas, ó potros; y tenien-

niendo lugar, las hacen separar para mejor ser señores de algun pollino, el qual despedazan, y comen, y asimismo hacen con los bueyes, y vacas en el pasto; y tambien van por los Lugares de casa en casa, para hallar algun animal, que por algun descuido de Padre, ó Madre de Familias, que de noche no hayan encerrado en el establo; y así los toman, despedazan, y comen: y no hallando fuera, buscan los lugares, en los quales están los perros, gallinas, ansares, y otras aves, que no están encerradas en casa, rompiendo toda cosa, y tomando si hay carneros, ú ovejas en algun cortijo, haciendo alguna abertura para poder entrar dentro, y matar veinte, ó treinta, y de los demas no toman sino la sangre, excepto, que quando se van, cada qual se lleva el suyo, y van á salir á los perros de la guarda de los carneros: con esta astucia, que un lobo los dexa llegar cerca de sí poco á poco, para que se alejen de la casa, y despues todos los demas se aferran con los perros, y los hacen pedazos, y despues facilmente, y á su placer hacen grande daño en el cortijo de los ganados de lana. Tambien tienen otro modo de proceder para tomar los perros; esto es, que uno, ú dos están espiando en el largo de la casa donde están los perros, y otro se demuestra, y hace que se alejen los perros de la casa, y despues los acometen; y al tiempo que ellos huyen á la casa, y quieren entrar por el agujero que hay debaxo la puerta, se encuentran con ellos los otros lobos, que estaban en espia, y los matan, y comen.

En los bosques tienen esta industria de hacer correr los ciervos de la misma manera que los perros de caza los hacen correr, lo que no es notorio á todos; y así cazan, y toman los animales por los bosques.

Brecorio en su Diccionario Moral, en el título de los Animales, dice, que el lobo es llamado lobo, por lo que quiere decir casi pie de leon, porque tiene los pies como el leon, y por lo que el leon tiene fuerza, y virtud en los pies; porque echando sus pies, y uñas á algun animal, lo despedaza, y quita la vida. Brecorio.

Isidoro ha escrito en el *lib.* 12. que el lobo es un animal de rapiña, amigo de sangre; y por la rapacidad, y rabia que tiene, mata toda manera de animales. Isidoro.

Aristóteles, en su *libro de los Animales*, hace mencion, que en Aristóteles.

en las Indias se hallan, que tienen tres ruas de dientes, y la cara, y la voz como el hombre, razonando como una trompa, y los pies como un leon, y la cola como alacran, ligeros como un ciervo, y muy crueles, que matan los hombres, y se los comen.

Contandino. Isidoro. Dice Contandino, y tambien Isidoro, que si el lobo vé al hombre, le quita la voz; por lo que con su maligno aliento inficiona el ayre, el qual así inficionado, tambien inficiona la respiracion del hombre, que le está cerca, y le priva de la voz: por eso dice Virgilio en Bucólica, de donde ha salido el comun Proverbio (*Lupus est in fabula*): quando se habla de alguno que sobreviene en aquel instante, donde luego cesa el razonamiento; por lo que ellos, sobreviniendo, quitan la palabra, y la voz.

Virgilio.

Dice el mismo Isidoro, que si el lobo es visto primero del hombre, pierde mucho su ferocidad; añadiendo tambien, que el lobo, y la loba no andan calientes sino por espacio de doce dias: y durante dicho tiempo sustentan la hambre, ayunando sin comer cosa; pero despues de este ayuno comen bonísimamente. Dice tambien mas: que haciendo un vestido, ó una ropa de la lana de un carnero, ó oveja, que el lobo haya muerto, ó que la lana de semejante animal sea mezclada con otra lana, de la qual será hecho el paño, este paño, y la vestidura de él será siempre polvosa, y perseguida de gusanos.

Aristóteles, entre otras cosas arriba escritas, dice, que el lobo, y todos los otros animales, que comen carne, son mas crueles quando crian sus cachorrillos, que no antes.

Aristóteles. El mismo Aristóteles en el *lib.* 8. *cap.* 5. dice, que el lobo come carne cruda, y que por esta hambre come yerbas, sino es que estuviese enfermo; porque entonces, sintiéndose demasiado lleno, come de una yerba para vomitar. En el mismo lugar escribe Aristóteles, que quando el lobo tiene acedos, ú rotos los dientes, por haber comido demasiado, particularmente la gordura de la carne, ó por haber rompido algun hueso del animal, que hubiere devorado, masca orégano para aguzarlos.

Dice tambien, que quando el lobo empieza á tener hambre, come de tal manera, que luego pierde la hambre; pero entonces está gravemente enfermo, y por esta causa está

tá mucho en reposo, y desea dormir.

La naturaleza del lobo, como lo dice Aristóteles, es directamente contraria á la de las ovejas; porque se lee, que si una cuerda, hecha de las tripas del lobo, fuere puesta en un violon, ó laud entre las otras cuerdas, hechas de las tripas de las ovejas, ú de carnero, las de oveja, ó carnero serán poco á poco rozadas, y destruidas de las cuerdas de las del lobo. Aristóteles.

Homero, Príncipe de los Poetas Griegos, hablando del lobo, dice, que es maravillosamente vigilante, y que no teme ninguna cosa sino fuere el fuego; y que tirándole piedras al contorno, tiene tal vigilancia de mirar el primero que le tira con crueldad, de tal manera, que si lo hubiere herido, mata á aquel que lo ha herido; y si no fuere herido, no daña sino muy poco al hombre, y así no hace sino arremeterle un poco, y lo dexa ir. Homero.

Los lobos en su vejez son peores á los hombres, segun lo dice Homero, y quanto mas envejecen, mas; porque no pudiendo cazar los otros animales, por faltarles la fuerza, tienen envidia á los hombres, y los comen, pudiéndolos tomar.

El mismo Autor escribe, que quando los lobos son muy viejos, la punta de los dientes, y de las uñas se les debilitan, y se van retirando, sin tener sino poquísima fuerza; y en este estado se vé, que viven mucho tiempo, y se dice, que la vejez del lobo se conoce en los dientes, porque en la vejez son mas apiñados; y que entre los lobos, aquellos que tienen el pelo mas derecho, son mas crueles, y mas audaces; y á mas de eso, las partes del cuerpo de los lobos son muy débiles, y se corrompen facilmente, y que las partes exteriores son muy duras, y sufren grandes persecuciones.

Plinio dice en el *lib.* 11. *de su Historia Natural*, que el ojo del lobo, y de una cabra son claros, y lucientes de noche como una vela encendida; y esto es la causa por que los perros no se agradan de cazar los lobos en llegando la noche. Y en el mismo capítulo dice, que el diente mayor de la quixada derecha del lobo tiene muchas virtudes, y singularidades. Y en el *lib.* 21. *cap.* 10. escribe, que la piel del cuello, y de la cabeza del lobo de sí tienen tal virtud, que si un caballo pone los pies encima de su vestigio, ó pisadas, viene á estár malo de los pies.

Los

Virtudes de las partes del lobo.

Los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de las partes del cuerpo del lobo para su Familia, son los que se siguen.

Plinio en el *lib. 25. de su Natural Historia*, *cap.* 11. dice, que las unciones de los excrementos del lobo valen muchísimo á la enfermedad de los ojos; y la ceniza de aquellos, mezclada con miel, vale contra el fluxo de los ojos aquosos. Tambien la gordura del lobo es singular para fregar los ojos.

Los Médicos, así antiguos, como modernos, hacen grande estimacion de la gordura del lobo, y no menos del hígado disecado, y puesto en polvos, y despues bebido, con poca cantidad de vino tibio para la tos envejecida, y para las afecciones del hígado.

Dicho Plinio dice en el *lib. 25. de su Historia*, que el polvo de la cabeza de un lobo sana el dolor de los dientes, y tambien que el excremento del lobo, que se halla con huesos, aplicado á los dientes, tiene la misma virtud. Y en el *lib.* 14. escribe, que la hiel del lobo, mezclada con zuca silvestre, que en latin se llama *vitis alva*, ó con el zumo, que los Médicos comunmente dicen *electerium*, que es el zumo del cohombrillo amargo, y atado encima el ombligo de la persona, relaxa el cuerpo; y que el hueso que se halla en el estiercol del lobo, que no haya tocado tierra, sana el dolor cólico, atado al brazo. Y en el *cap.* 6. del dicho libro escribe, que el aceyte, en el qual fuere puesto un lobo vivo, ó una zorra, ó su carne hubiere hervido con dicho aceyte, hasta que la carne esté separada de los huesos, es un remedio singularísimo para la gota: y el ojo derecho del lobo, salado, y atado al brazo, sana las calenturas. Dice tambien en el *cap.* 18. que la gordura del lobo ablanda la madre, y la dureza del hígado, y le quita el dolor, y especialmente si una muger, en el trabajo del parto, come de la carne del lobo, ó que alguno que haya comido se acerque á ella, quando empiece á sentir el dolor, le dará grande alivio.

Virtudes del lobo.

Los dientes del lobo, atados encima de los niños, les quita el espanto, que tienen durmiendo, y sirve mucho en hacerles venir los dientes; y por esto se ve, que muchos tienen costumbre de atar al cuello de los niños ciertos diges, hechos de plata, en los quales atan algunos dientes de lobos; y así

ju-

jugando los chiquillos, llevan estas cosas á la boca, fregándose las encias, que es causa que los dientes salgan mas facilmente, y con menos dolor.

La piel del lobo tiene la misma virtud, de la qual piel el hombre se puede servir para aforros de su capa, para preservarse de pulgas, polilla, y otras maneras de gusanos, porque estos animales aborrecen la piel del lobo como el fuego; y si los perros se acercan, se mearán en ella infaliblemente.

Los dientes mayores del lobo, atados en el caballo, lo defienden que no se pasme. Tambien notareis lo que dice Plinio en el *cap.* 20. del mismo libro, que el hígado del lobo es hecho como la uña del pie del caballo; y el caballo, que sigue el rastro del lobo, se rompe mucho.

Para la caza del lobo conviene, que el cazador escoja un perro de todos los suyos, que sea mas bueno, ligero, valeroso, gallardo, mudo, y secreto, que no haya cazado nunca, porque con mayor alegria, y ardor se lleve en la caza, y lo acariciareis, y halagareis, dándole á comer muchas golosinas, para que se crie mas voluntariamente, sin molestarle, ni menospreciarle en qualquier modo, porque no aborrezca en todo esta empresa.

Si por acaso viereis algun lobo emboscado, no dexareis de conducir los perros encima del vestigio de él, y ponerlos en el rastro, sin excitarlos, ni hablarlos de ningun modo; antes observar el proceder que el perro hiciere: y si se demostrare espantado, y tímido, y que se le eriza el pelo, y si va bien por las ramas, y yerbas del bosque, y si lleva la nariz baxa, ó alta, porque algunos la llevan alta, y otros baxa; y es mejor la lleven alta, porque toman mejor los vientos, y el rastro. Quando hace bien lo debido, y va con la cabeza alta, el cazador debe usar algunos términos de ventaja con él, incitándole, y hablándole con la voz baxa, á mas de su propio nombre; y si él se conmueve, y alarga, y el cazador ve por donde pasa algun rastro, ú otras señales, que el lobo ha dexado, se debe llegar á sus perros, acariciándolos con las manos, y darles alguna golosina; y despues, por incitarlos, decirles alguna cosa, animándolos, y siguiéndolos, hasta que se cansan, y hallan la cama del lobo: encima la qual debe hacer voltear los perros, y encima dicha

cha cama ponerles algunas sobras de la mesa, como son huesos, pan, queso, y otras cosas, para que coman (si bien hay algunos que no quieren comer, por el ardor del cazar), y despues de haberlos muy bien acariciado, les hablareis mas alto, y menearlos todos encima de la cama del lobo, tañendo un poco la corneta, y gritando ala, ala, derecho á la campaña, ó el nombre del perro: via, via, no habiendo visto entrar el lobo en el bosque.

Tiempo de enseñar á los perros la caza de los lobos.

Si el cazador quisiere enseñar á su perro goloso de cazar el lobo, ó á otros perros, lo hará al tiempo de los lobos jóvenes, que es en el principio del mes de Julio, que empiezan á correr por el bosque; y conviene conducir el perro, que habrá escogido para goloso, y hacerle correr campo travieso, hasta que halle la cama, y lugar, en los quales freqüentan los lobos jóvenes; y entonces conviene, que su perro goloso haga del modo que se ha dicho arriba, y cazar los dichos lobillos: y si el cazador tuviere algun galgo joven, hará que siga al perro goloso bien, y lo puede facilmente adiestrar: despues de eso conviene retirar diestramente el perro goloso, acariciándolo.

De otra manera se puede adiestrar un perro quando haya nevado: el cazador debe ser diligente en ir de mañana al contorno de algun bosque con su perro goloso, para conocer si algun lobo se hubiere emboscado; y encontrándole, debe seguir el rastro, y ponerle encima sus perros, acariciándolos siempre, hasta que le echen, y hallen la cama, y despues hacerles correr, haciendo, como está dicho arriba, que será facil al cazador, y guardará bien, que su perro no mude de camino, aunque el lobo haya pasado ácia un lado, ú otro; y así, para adiestrar bien el perro, debe advertir, que el lobo tiene esta naturaleza, y astucia durante la nieve, que si van dos, ó tres, ponen todos sus pies en el vestigio del primero, de tal manera, que parece que no ha pasado sino uno solo, como la experiencia lo muestra cada dia.

Adiestrar al perro braco para la caza del lobo.

Los perros bracos no saben cazar el lobo fuera del bosque; y si los perros no son adiestrados á cazar el lobo, y entran en un bosque, ó maleza, se retiran luego fuera con el pelo derecho, y erizado, y muchas veces el lobo toma dos, ó tres, y así muchas veces pierden los perros, como sucede muy á me-

menudo: por eso es necesario, que el Príncipe, ó Grande Señor (si fuere posible) tengan perros de la raza de aquellos, que se deleytan en cazar lobos, y hacerlos criar con ellos, porque sean grandes, fuertes, y de grande ánimo, y brio; y si acaso no teneis perros grandes, que entiendan la caza, para adiestrarlos que sean buenos, pondreis un animal muerto cercano de algun molino, y junto á la acequia, ó rio del molino hareis esconder un buen arcabucero, ó ballestero, para tirar al lobo, quando viniere á comer la carne: despues que le haya herido, conducireis los perros jóvenes (no antes que tengan un año, poco mas) siguiendo aquella sangre que el lobo en el camino va echando, incitándoles á correr, conduciendo con ellos buena compañía de hombres. De este modo no faltarán al seguimiento del rastro de la sangre que va perdiendo, yendo á hallar el lobo herido, que apenas se puede mover, el qual mordisquearán; y en siendo muerto, lo manosearán. Hecho esto, será bueno quitar la piel al lobo, y poner la carne á cocer; y despues de muy bien cocida, la cortareis á pedazos, y con pan de buen trigo, leche, y queso, mezclado todo junto, envuelto con la piel del lobo, para sentir, y sacar aquel olor, tañendo las cornetas, abrir la dicha piel, poniendo encima la cabeza del lobo con la boca abierta, y dexareis comer todos los perros de este modo sobre la piel: asimismo hareis del primer lobo que cazareis, despues de haberlo tomado.

Despues de haber discurrido sucintamente de la naturaleza del lobo, y de la manera de adiestrar los perros, así golosos, como bracos, para la caza de ellos, queda ahora tratar cómo conviene cazar, y tomar aquellos en qualquier modo, principalmente á la tarde. Antes que quieran ir á la caza, conviene haber proveido de alguna carne de algun caballo muerto, ó teniendo el Señor modo de hacer matar alguno por viejo, y ponerlo á dos, ó tres tiros de ballesta, lejos del bosque en alguna tierra cultivada, ó amorosa, y de las tripas interiores hareis la yesca, ó cebo: que será, que un hombre de á caballo ate estas tripas á la cola del caballo con una cuerda buena, y irá por el contorno del bosque, no siendo muy grande; pero por lo menos irá caminando, y saldrá por el extremo de dicho bosque, y despues volverá al lugar donde *Yesca, ó cebo para cazar los lobos.*

está

está el caballo muerto, y irá lejos de la carne, hasta media noche, ó lo mas tarde que pueda, porque el lobo no se la coma tan presto; porque si la empezase á comer á la entrada de la noche, quando son muy largas, como en el Invierno, la habrian muy presto devorado, y se retirarian muy lejos; y empezándola á comer cerca de la mañana, quedan en el bosque, ó espesura vecina.

Si quereis hacer mas yescas, ó cebos, no os olvideis en ninguna manera de cuerdas, porque el lobo no se llegaría: es bueno, que aquel que pone la yesca, no sea de aquellos que freqüentan con los perros lebreles, ó bracos, sino que haya quien siga algun mastin, que come carne: estos aseguran mejor el lobo; y será bueno tambien en el Verano, que no pongais la carne muy lejos de rio, ú de otra agua, porque los lobos puedan beber para retirarse á su maleza, sin ir á buscar á otra parte.

Conviene que el hombre que mata el caballo, ó lo habrá llevado muerto, lo lleve á quatro quartos, y los ate altos en algun tronco de arbol en la noche siguiente, una, ú dos horas antes del dia. Tambien teniendo comodidad de algun arbol allí vecino, será bueno que vaya allí algun hombre, haciendo Luna clara, ó que no hiciese mucha obscuridad, y que subiese encima de uno de estos árboles, para ver comer á los lobos, y decir quántos ha visto, y á qué parte se han ido á emboscar despues de haber comido; porque es grande suerte, si los lobos viejos vienen á comer la primera noche; pero si los jóvenes vienen, en llegando el viejo, los jóvenes dexan presto la carne, y se retiran, esperando que el viejo haya comido á su placer; y estos, antes que se pongan á comer, darán vuelta por el contorno, espiando si hay cosa que los pueda hacer daño: despues, queriendo comer, arremeten corriendo, y toman tres, ó quatro bocados, y se retiran atras, y volverán mas veces de esta manera, y algunas veces se han contado diez y seis encima de una buytrera en una noche del mes de Enero.

Proverbio, que el lobo no come carne de lobo.

Dice el Proverbio, que el lobo no come carne de lobo; pero está experimentado lo contrario, porque una noche se comieron dos, que unos cazadores habian muerto la noche antes, haciendo de ellos yesca, ó cebo. Tambien si el lobo ha comido de un caballo, perro, ó puerco caliente, no se puede des-

descargar, ni vomitar aquello. Tambien quando lo han comido frio, para poder durar, y correr mas largamente, vomitan, creyendo que con aquello harán parar los perros á comer lo que ellos corriendo han vomitado.

El cazador quando quiera ir á la caza del lobo, se levantará antes de apuntar el dia para ir donde está la carne; y quando estuviere cercada, sus perros se deben llegar al puesto, y viendo que la buytrera no está donde la habian puesto, puede estár seguro que el lobo habrá comido: este es indicio de grande, y verdadero conocimiento, porque los mastines, y otros perros no fresean la carne, ni la comen en el lugar que la hallan. El cazador puede hacer poco juicio del número de los lobos, por haber comido poco: si fuere tierra laborable, en el contorno se conocerá por donde habrá ido el lobo despues de haber comido, y de esa manera puede dexar sus perros seguramente en el vestigio, sin inflamarlos demasiado.

Quando fuere junto, ó cerca del bosque, si su perro goloso no fuere secreto, lo tendrá mas corto, y mas en pretina, llevándolo por el camino, siguiendo el rastro, y salida del bosque, y adonde sus perros hallarán emboscamiento; y si quiere poner ramos, yerbas, ó abrojos, no entrará, y aquí llegarán los perros, deteniéndolos, y no permitiendo entren, ni pasen mas adelante, porque se han hallado muchos lobos no estár desviados un tiro de piedra del bosque: de manera que si un lobo viejo estuviere un poco de tiempo á descansar en el contorno del bosque, y hubiere sido cazado otra vez, y haya sentido el perro goloso, irá con grande priesa mas de una legua, ó dos lejos.

Habiendo el cazador hallado la emboscada del lobo, pondrá en la entrada del bosque un ramo de arbol en tierra, y mas adelante otro, y despues irá registrando con ventaja algun camino grande, ó pequeño valle; y estando allí, y hallando que el lobo ha pasado, debe mirar si halla alguna cama llena de yerbas, ú de verduras á la parte de mediodia, ú de Levante, mayormente en Invierno, y entonces, por estár seguro que el lobo pasa el Verano allí la siesta, durante el calor, y se retira á los bosques baxos, á la sombra de algun arbol, ó en los bosque de árboles altos, debe usar el tomarlos del mismo modo que está dicho arriba, conduciendo sus perros en dicha forma:

y si acaso el lobo no hubiere estado en el cebo á comer, el que conduce el perro goloso, debe la noche antes compartir la cerca, y levantarse antes del dia, y cada qual ir á su banda, y no deben llegar al bosque que no sea bien de dia, porque muchas veces se han visto muy lejos del bosque yendo á emboscarse. En habiendo llegado, conviene observar el ladrar de los perros de las casas, ó Lugares, porque si el lobo hubiere pasado cerca, ladrarán con grande esfuerzo, y si no ladraren, entonces cada qual puede hacer juicio, que los lobos están de aquella parte. Venido el dia, conviene tomar el camino del bosque, teniendo siempre el ojo en tierra para reconocer la huella, y vestigio de algun lobo que haya pasado por allí; y si hubiere llovido una hora, ó dos antes del dia, se puede hacer juicio facilmente que el lobo no está muy lejos; y viendo por el camino, ó campo cultivado, que sus vestigios son derechos á la parte del bosque, ó maleza, conocerá el hombre por medio de un buen perro, la emboscada de uno, ó mas lobos. En este tiempo se hará diligencia en hacer esparcimiento de ramos por tierra, y por el contorno, y tomar la ventaja, como arriba está declarado.

Cómo se debe cazar el lobo con el perro braco.

La máquina hecha, el cazador debe retirarse al lugar donde hubiere ordenado la demas compañía de la caza, y cada qual de aquellos que hubieren estado á cerrar con el perro goloso, hará su relacion: despues habiendo comido á la mañana todos en el mas espeso lugar, ó en una mata, deben hacer pesquisa por el perro goloso del lugar, que hubiere sido enseñado por el patron, ó hombre práctico.

Los perros bracos deben ser esparcidos á la banda, y algunos deben servir para de refresco, despues que el perro goloso los haya sublevado; y conviene bien advertir, que esta banda de perros sea de los mejores, y mas bien adiestrados, y mas ligeros, los quales, segun el número de perros, fuera bueno trocarlos despues de una hora, segun se puede juzgar que estarán cansados: sobre todo conviene, que el conductor de los perros vaya de continuo á pie, y cerca de ellos, para darles ánimo quando convenga: para esto fuera bueno darles de hora en hora perros de refresco, y llevar atados los cansados para que descansen, y de esta manera los primeros ya descansados volverán de nuevo, si la caza durare mucho: verdad es, que para hacer-

cerlos mas desenvueltos, conviene que hable á menudo con ellos, y los dé ánimo con el sonido de la corneta, porque muchos perros, si no los de raza, no son prontos á correr derechos del lobo, y mayormente á los lobos viejos, por ser mas furiosos que los jóvenes.

Siendo el bosque grande, y no podiendo ir á caballo, me pareceria bien que fuese un bombre por compañía de los perros, y tenerlos á la cola lo mas presto que se pueda, y querria tambien que tañesen á menudo la corneta, y que con su sonido diesen ánimo á los perros : verdad es, que los que no fueren á la cola de los perros, no deben tañer, porque tañendo tanto, aturden á menudo á sus perros, y los hacen perder toda la habilidad de cazar, quando el uno tañe acá, y el otro acullá: siendo lobo viejo, y que no ve cosa que le puede hacer daño, luego se pone á correr; y viendo que corre apriesa, y que el espacio del dia es harto largo, conviene cazarlo en el bosque, quando viniere la ocasion. Despues que hubiere buscado todos los modos de salir, hallando siempre gente, así de á pie, como de á caballo, y se ve acosado, no tendrá otro refugio, sino de correr acá, y acullá: entonces se debe continuar á poner los perros de refresco en el contorno, para hacerlos correr á la vista, que es una de las mas buenas cosas, que se pueden ver. En este ínterin conviene que estén todos advertidos, por lo que puede suceder; porque si se mete dentro de una cueva, donde entra con la cola delante, conviene cercarlo de perros, por tenerlo mas seguro, ó que se salvase en alguna espesura de abrojos, en aquel tiempo alguno le debe correr encima, para cogerlo, ó maltratarlo, y así se han cogido muchos á fuerza, y en algunos ha durado ocho horas el cogerlos, y otros se han entretenido, conservando la fuerza, hasta que sobreviniendo la noche, los perdian con la obscuridad, y se han cazado algunos, que duraba diez horas la pelea, por lo que la gente vá á beber á menudo.

El hombre que hace guerra, debe tener tres calidades.

Por eso se dice, que el hombre que hace guerra, debe tener tres calidades con ellos, el asalto del galgo, la fuerza del lobo, y la audacia del jabalí; porque el hombre que hace guerra, debe salir desenvuelto, como el valiente galgo, quando quiere dar el asalto, y toma todo lo que se le pone delante; y quando le conviene retirarse, vá conservando el espíritu, y su fuer-

fuerza; y el caballo quando está estrecho en el combate, que no puede escapar, conviene se retire cerca de una casa, foso, ó espesura, donde pueda sostener el asalto, y en este ínterin procurar con extrema ligereza matar alguno de los que le salen, y pasan al traves de él: de esa manera muchos combatientes se han salvado: en lo demas, en una caza de una espesura que se haya retirado el lobo, y volviendo el dia siguiente á emboscarse en la misma espesura, buscándole entre aquella el dia siguiente no se debe buscar. Por eso si aquel Príncipe, ó grande Señor, quisiere correr á fuerza de perros bracos, conviene bien rodear la espesura de perros galgos, y quedar treinta, ó quarenta pasos lejos del bosque, porque luego que el lobo pone la cabeza fuera, lo rebatirán dentro, porque si hubiere sido acosado de galgos, y halla alguno al cabo, y los lados por donde intentare salir fuera, no volverá mas á tomar la campaña. Sucediendo que el bosque, y espesura sea tan grande, que no se pueda ceñir de galgos, conviene cerrarlos de telas, ó redes de cuerda de altura de dos, ó tres brazas, porque sirve de defensa tan solamente, y así el Principe, ó grande Señor, tendrá mucha comodidad de ver cazar sus perros.

Cómo se ha de cazar el lobo sin perro goloso.

El Señor, ó Gentil-hombre, que quiere tener un buen rato cazando lobos, si no tuviere ningun perro goloso bien adiestrado, basta que tenga de otros perros, que se deleytan en cazar lobos, y los pueden adiestrar del modo que se sigue: Debe tener hombres, tantos de á pie, como de á caballo, para ir á la mañana á buena hora, al contorno del bosque, y espesura, en el qual los lobos acostumbran retirarse, y acostumbran estár todo el año, sin apartarse de ninguna manera, porque suelen dar grande molestia, siendo nacidos, y criados en la dicha espesura, y bosque. Aquellos que deben ir para descubrirlos, tendrán siempre el ojo mirando á la tierra, para descubrir algun rastro; y habiendo llovido á la noche, será bueno el reconocer, despues que la lluvia haya cesado, una, ó dos horas antes del dia, y vereis por el vestigio, que habrán dexado en tierra, si los lobos habrán ido derechos al bosque, y hareis juicio cierto del lobo, ó la loba que se habrán emboscado en aquel bosque, que no se moverán de ninguna manera, como no hayan sido cazados otra vez, ni perseguidos de mastines, ú bracos; porque habiendo sido vistos, ó que algunos hayan dado gritos,

y

y dado en el derecho, y puesto en el contorno perros, y mastines, si los lobos fueren otra vez cazados, no conviene entretenerse mucho para hallarlos en dicho bosque, antes serán lejos mas de una legua, porque el lobo tiene este modo de proceder, y natural instinto en saber que es odiado de todos. Aunque los lobos no sean seguidos de mastines, esparcireis los galgos para ir á correr, y que sean colocados, como se dirá abaxo: despues se pondrán los perros bracos en lugar retirado atados con lazos, y cada cazador con quatro perros de los mejores que llevan, mirará el lugar del emboscamiento, y allí hará quedar los perros, por donde el lobo se ha emboscado, y viendo su fervor de correr, dexará dos de los mas seguros, que desean mas correr el lobo; y sintiendo el uno de dichos perros ladrar, luego debe dexar los otros dos en el rastro, caminando al traves de dicho bosque, animando, y favoreciéndoles, tañendo á menudo, y gritando: despues, habiendo lanzado estos, hará lo arriba dicho, del modo que se ha ordenado; y despues porque habiendo encima lazos lejos, puedan ir á voltear el camino, y romper la caza. Antes que den fin á este propósito, no me parece fuera de razon escribir la forma, y manera como se puede conocer el vestigio del lobo, y de la loba, y discernirle del de los perros.

Secretos para conocer el vestigio del lobo, ó loba.

Por tanto, viendo en tierra lodo, polvo, pasos, ó vestigios de lobo, y estando en duda si serán de perros mastines, conviene considerar la forma de la estampa del pie, porque el lobo tiene el talon largo, y grueso, haciendo tres lineas en tierra debaxo del talon: tiene la uña gruesa, y corta, y los dedos del pie de delante siempre cerrados, lo que no tiene el perro.

La loba lo tiene del mismo modo, excepto que tiene los pies mas largos, y mas estrechos, que el lobo.

Tambien se conoce por los excrementos que hacen en el entrar, ó salir del bosque, porque el lobo hace el excremento en el lado de algun camino, ó sendero, encima de algunos abrojos, ó yerbas: la loba al contrario, en el medio del camino, harto blando, y llano: puédese tambien hacer juicio con sentir ahullar por la tarde á los lobos, porque la loba ahulla mas claro que el lobo, y asimismo hacen los lobos jóvenes de un año; pero el lobo viejo ahulla con la voz mas gruesa, y me-

menos veces. Ademas de estas cosas, el cazador puede facilmente hacer juicio, que los perros lebreles, y mastines gruesos, no pueden haber estado la noche, y mañana en el bosque.

Para adiestrar los perros á la caza del lobo.

En lo demas de adiestrar los perros bracos para la caza de los lobos, conviene advertir, como se ha dicho arriba, de la retirada de los lobos jóvenes en el mes de Julio, y Agosto, en hacer cazar uno, ú dos tomados á posta, porque pueden tomar placer á su cómodo; y tambien por darles ánimo, y excitarlos mas á la caza será bien acariciar, y ablandarlos con muchas golosinas, que los criados habrán llevado con los demas que llevan: despues que fuere conocido su valor, y que será mas diestro, y pronto en el cazar, se adiestrará para servir en lugar de perro goloso, y así bien á menudo le harán saltar algun lobo delante de él; y no se debe descuidar en este interin de ablandar, y acariciarles con diversas golosinas; y especialmente para ayudar, y darle ánimo á coger la presa, conviene retirarse del camino para ir á tomar la ventaja; y si alguno se retirare, lo acariciareis, pasandole la mano blandamente por el lomo, y otras partes del cuerpo halagándole: verdad es, que conviene sobre todo tener cuidado en tener perros de raza que cazen los lobos, para servirse de perros de todas suertes: algunos son perros de la guarda, para ladrar á los ladrones, como son los perros mastines: otros viandantes, para desviar, y seguir los animales, que se presentan algunas veces á la campaña: otros pelosos para ir á la agua, y se llaman barbetos, que llevan la presa, y cazan los animales de agua: otros son exploradores, para hallar, y llevar las perdices, y aquellos que se llaman perros de redes, y parada: otros perros hay para combatir la zorra: otros llamados corsinos, sabuesos, ó monteros, para salir á morder, y tener los puercos jabalíes, osos, y lobos: otros llamados galgos, que son ligeros, y ardientes para coger todo lo que se les pone delante, qualquier animal que sea, y tienen grande amor á su dueño, y combaten algunas veces por él, y se dexan morir por la ausencia de su dueño muerto, haciendo algunas veces largo camino; y se debe estimar mucho un lebrel, que coja un puerco jabalí, ó un lobo viejo, que es un animal muy cruel, aunque el lebrel sea perro muy menor, que el perro goloso.

De

De un buen lebrel de Bretaña, y de una buena lebrela, se puede tener buenos lebreles para la caza de lobos.

Cómo se han de tomar los lobos con los perros lebreles.

Despues de haber suficientemente enseñado el modo de hacer la caza del lobo con el perro goloso, y sin él, queda ahora por decir como se debe tentar el discurso por el dicho perro goloso: conviene aun en este caso tener cuenta adonde el lobo acostumbra mas á menudo emboscarse, y su salida á la tarde para ir al carnalage á comer, y vivir, porque ordinariamente salen por otra parte, y conviene tener diligencia de hacerlos correr en buen viento, que venga del bosque derechamente, porque el lobo no iria contra el viento, sintiendo que el lebrel le vá siguiendo el viento, y de este modo no puede tener ningun sentido; y asimismo el lobo viejo irá mas á menudo contra viento, y muchas veces se cogen, poniendo los lebreles harto lejos, los quales irán saliendo con grande corage, y ánimo de la parte del bosque; y aunque su salida sea derecha, y por la parte del buen viento, se debe procurar, si fuere posible, sea por algun llano, y que la tela se vea la una con la otra, haciendo á modo de herradura de caballo.

Ademas de esto, conviene hacer siete lazos, por lo menos de lebreles grandes, y dos lazos de ligeros, para dexarlos atras; y conviene que sean puestos á la parte del bosque, acompañados de un hombre á caballo para hacerles correr, aunque despues de estos habrá tres lazos por las demas partes del discurso, que se llaman costeadores, de los quales los dos primeros que están en la cara el uno del otro, se dexarán atras, si el lobo fuere entre ellos: de otra manera no conviene se dexen otros atras; y si el dicho primero lazo de los costeadores fuere bien armado, el lobo no faltará de entrar en el curso; y tambien si los demas lazos fueren bien puestos, y que aguarden que el lobo se acerque á su tela, el lobo nunca se desvia, y para eso se requiere tener el lazo en el hondo del curso de donde sale de la tela con su perro goloso armado, y salirle al encuentro, y dexarle sus lebreles en frente, y conviene que sean de los de mas corage, y desenvueltos: sobre todo conviene, que todos los lazos tengan una buena tela, á manera de cubierta de ramos, y yerbas, para que el hombre, y el lebrel estén cubiertos, y el que lo tendrá debe estár baxo, de rodillas; y sucediendo que el lebrel sea inficionado del lobo, conviene correr

diligentemente para ponerle un palo á la boca, hasta la garganta, porque no haga daño á los demas lebreles en las piernas, y de esta manera los perros triunfan bien, y se hacen mas vigorosos á tomarlos, habiendo tomado otros, sin haber sido ofendidos: por el contrario, no dándoles socorro súbitamente, los lobos herirán muchos lebreles, quitando al uno una pierna, al otro rompiendo la cabeza, y haciendo otros daños, de que están despues muy enfermos, y muchas veces mueren, por ser la mordedura del lobo muy peligrosa.

Por tanto, habiendo los lebreles gozado cómodamente de su presa, no conviene dexarlos demasiado lejos, antes cada qual recoja los suyos, y volverlos diligentemente á su tela, viendo que aun hay lobos en el bosque, y allí esperarlos, y dexar el perro goloso, como está dicho; y conviene estár advertido en no dexarlos demasiado atras, y es mejor dexarlos un poco adelantados, y que el lobo vuelva al bosque; porque dexarlo correr fuera del curso, aunque el lebrel le vaya á la cola, apenas se toma ninguno; y así habiendo salido, y escapado del lebrel, no lo sigue, porque no paren un punto, antes caminen siempre: verdad es, que se pueden muy bien quedar en el bosque, ó malezas vecinas, si fueren fuertes, y quedaren heridos, y maltratados de los perros; pero en este ínterin guardareis la ventaja, y no aventurareis el ir mas á la campaña, pensando hallar el lebrel: entonces se toman á fuerza, que es una bella caza, sobre todas las otras, porque sintiendo, y viéndolo los perros, desean maltratarlo, perseguirlo, y cazarlo con mayor viveza, y calor: en lo demas conviene notar, que se ha visto algunas veces, que los lebreles dexan de perseguir la loba, que vá en amor, y se juntan con ella, como con una pierna; pero siendo ella en campaña, alguna lebrela le da asalto, y la toma por envidia, y zelos.

Diferente modo de cazar los lobos.

Está dicho arriba como se deben coger los lobos con los perros lebreles, y bracos: y porque todos no tienen el modo, y comodidad de tener perros, ni la destreza de adiestrarlos bien, no quiero dexar el modo de cazar al lobo sin ayuda de perros: conviene con tiempo, y de lejos, hacer provision de redes de cuerdas sutiles, y telas para extender en el camino grande, y tambien lazos largos; y como los lobos sean animales, que hagan gran daño á todos los domésticos del Padre de

Fa-

Familias de la Casa de Campo, conviene que los lobos sean cazados: por tanto los hombres de los Lugares circunvecinos, y cercanos del contorno del bosque, donde los lobos freqüentan su retirada, deben hacer concierto, señalando un dia para congregarse, y dar orden á cada Parroquia tengan un lugar cierto, y determinado donde se han de dividir. Despues que la compañía sea puesta en orden, y separados el uno del otro en largura de una pica, conviene entrar en el bosque, haciendo ruido de cornetas, trompetas, cuernos, tamborinos, y siempre gritando al derecho de donde son las redes, y lazos extendidos, no temiendo de pasar abaxo, y por las malezas, porque estos son los lugares por donde los lobos se cazan, y dexan pasar la gente, sin moverse de ninguna manera. Esta compañía irá caminando con buen orden, conducida de uno de los mas principales de ella, para hacerles llevar buen orden, y ir de traves por todo el bosque, hasta el derecho de las redes, y lazos; y estando el lobo enmarañado, no dexará de salir fuera por la parte donde estén las redes, y lazos, no sintiendo ruido por aquella parte; y sucediendo que el lobo haya pasado la tela, los que estuvieren cerca de las redes, y lazos, le echarán un palo corto luego para incitarlo mas, porque no llegue á tener noticia de los lazos: de esa manera no escapará de ponerse en una de las redes, ó lazos, y entonces será facil á los de la guarda de los lazos matarlo: despues que sea muerto, conviene luego extender las redes, y lazos, y retirarse cada qual á su tela para aguardar los otros; y sobre todo las telas, y lazos deben ser bien fuertes, y teñidos: en lo demas conviene que todo el Pueblo junto esté cada qual en su lugar, y sepan de cierto quando han de entrar en el bosque: para eso se debe tirar un tiro de arcabuz grueso, por señal de la entrada, con gran ruido por el bosque; y es muy necesario tener encima de los lazos hombres, que entiendan en hacer los cepos, y lazos por la campaña, y principalmente junto á las redes, las quales se han de extender sobre ramos, con un manojo puesto debaxo de la red maestra: conviene tambien poner en orden, que la red maestra esté bien atada á los árboles, ó palos gruesos, plantados en tierra, según la largura de la red. Tambien se debe advertir de hacer un cepo para el lazo, y las mas veces aquellos que los hacen no lo entienden, porque se han de hacer todos de-

derechos; y son mejores, porque en cada canto se pone un lazo, y el dicho cepo sirve por dos partes. Los mas lobos, ó jabalíes no voltean por dexar pasar por el lado, viendo la abertura delante, y los cepos de dos partes, siendo conducidos con una cerca de redes, hecha á modo de aquella, con la qual toman las codornices: en lo demas conviene sobre todo, si fuere posible, extender las telas, redes, y lazos en buen viento.

Tómase el lobo con grande ruido.

Nuestro Dios, y Señor dió al hombre modos, y maneras para guardarse de la crueldad de los animales salvages insidiosos, y que hacen daño; y así con el entendimiento, y discurso de que nos ha dotado, hemos hallado muchas maneras para tomar, y sojuzgar dichos animales, como el lobo, y otras fieras. Está arriba dicho como se toman por fuerza de perros: ahora se dice el modo, y manera de tomarlos con grandes gritos, rumores, y otros instrumentos acomodados: conviene tambien considerar, que si el lobo se acerca á la parada, y siente las cuerdas de sus ataduras de encima, ú del contorno de los trabucos, es cosa cierta que nunca se llegará, hasta tanto que el cazador que haya extendido las telas, y lazos, los habrá hecho perder el sentido de las cuerdas; y perderán este sentido, fregándolas con estiercol de lobo, ungiéndolas muy bien, como quien encera una cuerda: eso se hace para los lobos con estiercol de lobo, y para las zorras con estiercol de zorra, y asimismo de los demas animales; pero la dificultad es hallar de este estiercol: por eso quando el cazador quiera extender las redes, y lazos, conviene que el dia antes vaya al bosque, y por el largo de los caminos de los bosques, donde pueda hacer juicio que los animales deben pasar, mover la tierra con el azadon quatro pies en quadro, y allanarla diestramente, porque la noche siguiente el animal que pasare por el tal lugar, dexe el vestigio con la estampa del pie en la tierra así movida, y la mañana siguiente ir á reconocer el lugar cabado, y considerareis el animal que hubiere pasado; y conviene cultivar de este modo en diversas partes, y caminos, porque estando el animal en el bosque, podreis estár seguro que vuestro trabajo no será en vano. Conviene buscar para el lobo alguna caza de caballo, jumento, ó mulo, ú otra buytrera, y hacer yesca por el bosque, por el largo del camino: quando llegare á los luga-

res cabados, conviene poner seis, ó siete pedazos de la dicha buytrera del tamaño de un huevo, poco mas, ó menos: si fuere para la zorra, ó gineta, y otros semejantes animales, bastará poner por el contorno de los lugares cabados picos de gallina, ú de volatería, que quedan en los platos de la mesa de los Señores despues que han comido, ó pan roxo frito con alguna gordura; y despues quando ireis á reconocer el camino donde habreis puesto esos pastos, infaliblemente los animales que hubieren pasado por la noche, habrán dexado de sus excrementos, de los quales ungireis las cuerdas de las redes, lazos, y trabucos: y ese es el estilo de los cazadores de grandes Señores.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LA ALCONERA, Y DEL GOBIERNO de domesticar las aves de presa, ú de rapiña en general para cazar otras aves.

LA caza con aves de presa, ú de rapiña, no fué recibida, ni aprobada por los Antiguos, desestimándola solamente por el poco exercicio que en ella se hacia, no consiguiendo en esto el fin principal, que es aligerar, y fortalecer el cuerpo, para poder despues exercitarse en cosas de mayor importancia: por eso, ni Aristóteles, ni Plinio, ni otros Autores antiguos hicieron mencion en sus Libros de esta caza, como ni tampoco de la de los Alcones, siendo así, que de las cazas de aves, es la mas noble de todas: pero con todo que los hombres de nuestros tiempos han puesto en uso muchos modos de cazar las aves, con aves de presa, ú de rapiña, que es la mas excelente de todas, con redes, lazos, fuego, liga, escopeta, ó ballesta; y á las aves de pasage con reclamo, y con otros infinitos modos, que son notorios á los cazadores, ahora se tratará aquí primeramente de la alconera.

El arte de la alconera ha sido puesto en uso de poco tiempo á esta parte (como está dicho), porque los Autores antiguos, como Aristóteles, y Plinio, observadores de todas las antigüedades, y diligentes investigadores de todas las cosas, no habrian dexado pasar tan grande industria del ingenio huma-

ma-

mano en enseñar, y domesticar las aves de presa, ú de rapiña, sin haberlo escrito; porque es grande maravilla ver una ave que fué siempre salvática, hecha á modo doméstico, baxando de tan alto de los ayres á la mano del cazador, y ir á buscar las aves hasta las nubes para matarlas, y asimismo hacer guerra á las aves de agua, y de tierra, y tomar tambien de los animales de quatro pies, como liebres, y conejos.

La alconera es un arte nuevo.

Este arte es ahora de presente tan noble, que los grandes Señores se la han querido dedicar, y reservar para sus pasados, y la tienen en tanta estimacion en algunos Paises, que el Gentilhombre es poco estimado entre los otros, que no trata, ni se exercita en esta caza, por ser el mas noble empleo, despues de los de las letras, y armas. El arte de enseñar, y domesticar las aves de presa, ú de rapiña, para hacerlas volar á las otras aves, así del ayre, como del agua, y terrestres, pertenece al Alconero: llámase así por tener el oficio de domesticar semejantes aves, preciándose de este nombre: por eso los antiguos Alconeros han querido que el sacre, que los Griegos llaman hierax, y los latinos gavilan, fuese el término principal, debaxo del qual fuesen comprehendidas todas las aves de presa, ó rapiña; porque el nombre vulgarmente dicho sacre, ó hierax, es un nombre especial de presa, y así en nuestro tiempo han hecho, que el alcon sea el principal, despues de aquellos, y se llame en nombre universal, como por excelencia á todas las otras aves de presa, con todo que el alcon es nombre especial de aves de presa, como si quisiesen decir gentil-alcon, alcon peregrino, alcon de Tartaria, alcon de Berbería, alcon giri-alcon, alcon sacre, alcon lañero, alcon punie, y así de las otras.

Qué aves son buenas para la alconera.

Habeis de entender que todas las aves de presa no son buenas para la Alconera, sino solo aquellas que son briosas, y de corazon seguro, y que puedan volar derecho á las aves, así por los rios, como por la campaña; y de estas hay diez especies principales, harto notorias á todo el mundo, y en particular á los de España, Francia, Alemania, Noruega, &c. y son las siguientes: Aguila, voltor, alcon, azor, cernícalo, gavilan, giri-alcon, esmeril, sacre, y lañero: quatro de estos usan del puño, y vuelan con ímpetu por el derecho, que son el azor, cer-

cernícalo, giri-alcon, y el esmeril; y quatro vuelan alto el alcon, lañero, sacre, y gavilan: quanto al águila, y voltor no se tiene ninguna noticia por las partes de España, y Francia. Grande parte de estas aves, excepto el voltor, tienen comunmente las plumas de la cola, y de las alas entremezcladas de blanco: todos tienen el pico, y las uñas semejantes, y son quatro semejantes la una á la otra, porque no son diferentes sino en grandeza, y que su color se muda diferentemente, segun la muda que hacen, que se llama mudadas, ó salidas de la muda.

Cómo se limpia la liga de las plumas.

De estas aves de presa hay grande parte que son de paso, ni se sabe verdaderamente de qué tierras vienen, ni á qué tierras ván, ni tenemos noticia de ellas, sino solo por aquellos que las trahen de Italia, Germanía, y de otros Paises extraños: aquellos que las trahen las toman las mas veces con liga, que es causa de atarse las plumas; pero esa liga se limpia con agua tibia: y si acaso las habeis de traher de otras partes, ó sean domésticas, ó no lo sean, para domesticar, y enseñarlas, conviene principalmente no quitarlas del nido, que no sean robustas, y se puedan tener encima de los pies, y despues tenerlas encima de un buen palo, para que puedan mejor aletear, y menear las plumas, sin batirlas por tierra.

La comida de las aves de presa.

Conviene darles la comida lo mas á menudo que se pueda de carne viva, para que se pongan en buena disposicion, y les haga buenas plumas; y asimismo, demas del pasto ordinario, y la carne buena, darles de las piernas, ó cuello de los pollos: la carne fria les es muy contraria: la carne de buey, de puerco, y otras le son de dura digestion: la del carnero, de palomas, y golondrinas les es mejor: la carne de pollos, comiéndola fria, y siendo dulce, conturba el cuerpo á la ave: la carne de palomas viejas les es amarga, y contraria: la carne de vaca contraria, por ser laxâtiva, á causa de la indigestion: quando conviene darles carne gruesa, por falta de mejor, sea temperada, y lavada con agua tibia; y siendo de Invierno, conviene exprimirla: de Verano no conviene sino lavarla con agua fria. La carne que se da á las aves sea sin gordura, nervios, ni vermenes, ni conviene dexarlos hartar de una vez; antes dexarlas reposar comiendo, y algunas veces quitarles la carne de delante, y dexarlas en apeti-

tito, y poner la carne en parte que no la vean, porque no les cause dentera: es bueno tambien hacerles desplumar aves pequeñas, como lo hicierais en el bosque todos los años en el principio del Otoño: siendo demasiado gordas, conviene enflaquecerlas con medicamentos laxâtivos, como de aloe, mezclado con la carne que se les da por su comida; pero en este tiempo conviene sean alimentadas de buen pasto vivo, y caliente; de otra manera se debilitarian, demasiado: despues que fueren purgadas, conviene prepararlas á la presa, y especialmente quando quieran hacérlas cazar, no fuera malo poner á la boca de aquellas estopa, cubierta de carne en forma de una píldora, y hacérsela engullir á la tarde, porque saca aquella píldora mucha flema pituitosa luego por la mañana: de esa manera se harán mas sanas, y con mas apetito, mas alegres, ligeras y prontas á la presa.

La carne de puerco, dada caliente con un poco de aloe, hace relaxar el ave: conviene observar despues que hubiere purgado, ponerla en lugar cálido, y tenerla al puño, y darle alguna ave viva, porque tiene entonces lo interior destemplado.

Conocereis quando estuvieren enfermas en el hinchárseles el cuerpo, y que se les vuelve roxo, y tambien los nervios, y los ojos: este es el modo, y manera del gobierno, y domesticar las aves de la presa, ú de rapiña en general; ahora se dirá en el Capítulo siguiente en particular.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS AVES DE PRESA, ú de rapiña de la alconera en particular.

De las aves de presa, ú rapiña en particular.

EL voltor es la mayor ave de presa, ó de rapiña, pasagera de Egipto, conocida en estas tierras mas por sus plumas, y pellejos, que por la caza; porque los pellejos los buscan para con sus pieles confortar la boca del estómago, y con sus plumas maestras emplumar las flechas: el sustento de estas aves son tripas buytreras, porque esta ave el llamada en Castilla buytre; y á lo que llamamos en Cataluña rosa, ó curuñada, llaman los Castellanos buytrera, por ser manjar de buy-

buytre, y dicen que acostumbran seguir los campos, por causa de los animales muertos. No pueden volar sin que primero no hayan corrido, ó partido de encima algun alto. *El voltor.*

La águila. La águila se llama rey de las aves: es muy grave de llevar en el puño, por causa de su grande corpulencia, dificil de domesticar tomada salvage, porque es audaz, fuerte, pronta, y fácil en herir al Alconero en el rostro, ó en otras partes: si quereis que sea buena, conviene tomarla en el nido, y domesticarla juntamente con los perros bracos, porque yendo á caza, ella vuela, y sigue los perros, los quales mueven la caza y ella la toma: ella se puede sustentar de todas maneras de carnes, y especialmente de los animales que haya tomado: el Alconero debe estar advertido de conservarla bien, porque es muy fugitiva; y para remedio de eso, conviene coserle las plumas de la cola, porque no las pueda extender, ni volar con ellas, ó quitarle las plumas del contorno del grupote, que esté descubierto, y entonces tiembla de frio en el ayre, y no volará alto.

El cernícalo, y azor. El cernícalo, y azor no son diferentes en otra cosa, sino en grandeza, y fuerza, porque el azor es de mas fuerte naturaleza, y no enferma tan facilmente como el cernícalo; ambos son de una especie, como el cuervo, y la corvaza, y el perro grande, y el pequeño: todos son de dos maneras anidados, y ramados: los ramados son aquellos que son mudados del bosque: nidados son aquellos que fueren sacados del nido; de estos últimos es bueno escoger de aquellos que aun no han mudado, ni hecho huevos, ni empollado, sino que fueren sustentados de animalitos, que ellos propios han tomado.

Descripcion de el buen cernícalo. Cónocese la bondad, y belleza del cernícalo, si es grande, y corto, la cabeza pequeña, las espaldas gruesas, y largas, los pies grandes, y extendidos, las plumas negras, tomados pequeños en el nido, en el ínterin que siguen la madre de tronco en tronco. El modo, y manera de tomarlos es este: el hombre que los caza se debe poner dentro de una mata, delante de la qual haya una hera húmeda, y quadrada, con seis palos plantados en el contorno, del grueso de un puño, y de la altura de un hombre, tres de cada parte: estos palos deben estar atados de redes de hilo verde sutilisimo,

mo, y en ellos una cuerda pequeña, que corresponda al hombre puesto dentro de la mata, y á la hera ván á comer diversas aves, mayormente palomos, porque sobre todas cosas el cernícalo estima mucho la comida de los palomos.

Puesto el cernícalo en la red, voltea luego con grande furia, pensando tomar las aves que están envueltas, y enmarañadas en las redes; entonces el cazador lo debe tomar, y atarle las extremidades de las alas con las piernas, y cola, porque no pueda volar: hállanse facilmente enarbolados en el Invierno en los bosques de árboles altos, sobre los mas grandes: domestícanse teniéndolos muy á menudo en el puño, y especialmente al punto del dia. Dáseles de comer dos veces al dia, ó una por lo menos, quando el dia siguiente lo querrais hacer volar, porque entonces el cernícalo debe estár hambriento, para que mejor asalte, y tome la caza: múdanse cada año en Marzo, ó Abril, y entonces se debe poner en lugar caliente, ó en el Sol de medio dia, cerca de alguna pared: su comida debe ser de buenas carnes, y especialmente de aves, y carnero para que engorden bien: esta ave es facil en dexar su dueño; y por obviar eso, conviene que el hombre que lo gobierna se guarde de hacerlo daño, y de contradecirle en nada, porque es melindroso: quando vá á volar, no le dexe ir muy lejos, porque quando no puede tomar el ave, se vá de enojo encima de un arbol, sin querer volver á su dueño; ni debe hacerlo trabajar mucho, antes se debe contentar de lo que puede tomar, y darle de su presa á comer, porque conozca lo que le vale la presa, y que se anime á volar voluntariamente: las aves que toma, son perdices, codornices, tordos, merlas, y otras.

La comida del cernícalo.

Enfermedades del cernícalo, y sus curaciones.

Sereis curioso en curarlo quando estuviere enfermo, teniendo calentura: despues del grande trabajo, ó por otro accidente, conviene ponerlo en lugar fresco, sobre perchas, envueltas en paños bañados, y darle á comer poco, y á menudo de carne de volatería, bañada primero con agua donde hayan estado infusos granos de calabazas, ú de pepinos.

Si estuviere resfriado, conviene tenerlo caliente, y que se sustente de pollos machos, ú de palomos, templados con vino, ó con decoccion de salvia, mejorana, y otras yerbas semejantes.

Si

Si tuviere piojos, conviene ungir su percha con zumo de yerba mora, ú de agenjo.

Si tuviere lombrices en el cuerpo, conviene poner encima de la comida hojas de duraznos.

Si digiriere mal la comida, y que la retenga en todo, conviene hacerle tragar un corazon de rana, atado con un hilo, despues sacarlo fuera luego, y le hará vomitar toda la comida.

Si tuviere la gota en la ala, ó pierna, conviene sacarle algun poco de sangre de la vena que tiene debaxo de la ala, ú debaxo de la pierna.

Si tuviere podagra, conviene ungirle los pies, y tambien la percha, donde reposa, con zumo de la yerba cerrajas, dicha latarola, ó lipsones, y despues le ungirán el lugar con cebo.

El alcon, como en el arte de la alconera son llamados algunas veces con un vocablo general, que significa todas las aves de la alconera, y otras veces especial, hay diversas suertes, que se dexan aquí de distinguir.

Aquellos que han tratado de la naturaleza de las aves de presa, ú de rapiña, dicen que el alcon es la mas principal de todas las aves de rapiña: quanto en el vuelo, es de grande estima el que tiene la cabeza rasa, y llana de arriba, el pico corto, y grueso, las narices grandes, y abiertas, las sobrecejas altas, y gruesas, los ojos grandes,, y salidos hácia fuera, el cuello largo, y alto de vientre, las espaldas espaciosas, las plumas de la ala sutiles, las piernas largas, y los pies cortos, gruesos, y amarillos, grande, y bello, las uñas negras, bien agudas, y cortantes: en suma, aquel es mediocre, que no es demasiado grande, ni demasiado chico. El alcon, como tambien todas las aves de presa, tienen sus semejantes, aunque mas pequeñas, y no se diferencian sino en la grandeza.

Señales de los semejantes al alcon.

Las aves semejantes al alcon tienen las plumas bien bañadas, la cabeza negra, y los ojos negros, color de ceniza por el cuello, y encima de la espalda, las piernas y pies amarillos, y tienen comunmente el vientre de color de paja, muy negras las plumas al contorno de los ojos.

Cómo se domestica el alcon.

Para domesticar el alcon, conviene tenerlo mucho en el paño, y criarlo de alas, y piernas de volatería, bañadas en

agua, y ponerlo en lugar obscuro, y algunas veces ponerles delante un bacin lleno de agua, en el qual se pueda bañar; y despues de ser bañado, enjugarlo al fuego. Pondreis á cazar primeramente aves pequeñas, despues medianas, y finalmente gruesas; y no falteis en hacerles comer de las aves que habrán cazado: vuela maravillosamente ligero muy alto, rondando, y mirando abaxo donde viere al ansar, el anade, y el agueron: baxa como una saeta con la ala cerrada, derecho al ave, por despedazarla con las uñas; y no pudiendo cogerla porque huye, la vuela luego delante; y no pudiéndola dar zarpada, como inflamado vuela despues muy lejos, perdiendo su dueño.

El alcon es sobre todas las aves de rapiña á propósito para tomar todas las aves de agua.

Sus enfermedades, y remedios son semejantes á aquellos del cernícalo, con todo que el alcon es de naturaleza mas fuerte.

El gavilan, y esmeril.

El gavilan, y el esmeril son menores, quanto en el cuerpo, que todas las aves de rapiña, no de los de puño, porque son del número de aquellos que vuelan alto, como el alcon, el lañero, y el sacre.

Estas aves son harto conocidas por todo: el gavilan no conoce al cazador, por ser su exercicio tomar pequeñas aves, y son aquellas de especie, que el cazador halla por la campaña, que ván á las liebres, conejos, ó perdices, y vuelan encima su cabeza, esperando de hallar encuentro de algunas aves pequeñas, que los perros hayan hecho levantar; pero dichas aves pequeñas estiman mas veces ser tomadas de los perros, ó hallar modo de salvarse entre las piernas del caballo, dexándose pisar mas presto, que no experimentar el rigor del gavilan que les es enemigo mortal; pero no obstante, el gavilan no sigue al cazador sino por cierto espacio de tiempo, como tiene los confines limitados, porque en partiéndose, vá á buscar su bosque donde se recrea, estando al fresco ordinariamente: tiene el pico azul, los pies, y piernas amarillos, las plumas de debaxo los ojos muy negras, la sumidad de la cabeza entre negra, y amarilla, dos manchas blancas encima del cuello, y debaxo de la gola, y dos rosetas á los dos lados de los pulsos, las alas mosqueadas por encima, y por debaxo negras, la cola negra por encima, y por debaxo muy pintada

Las señales del gavilan.

de

de manchas rosadas entre las negras; y viéndolo volar se descubre roxo debaxo de la cola, y al medio de las piernas.

El esmeril.

El esmeril es la mas pequeña ave de presa de las que el alconero se sirve, y es de puño, y naturalmente semejante al alcon, que no hay diferencia con él, sino en la grandeza, porque tiene las mismas uñas, plumas, y costumbres: de donde viene, que sea estimado noblemente como el alcon por ser de su naturaleza, y linage: es muy veloz contra las codornices, y perdices, con tal ánimo, que las sigue hasta la tierra, y en el poblado, y tambien debaxo de la capa de los hombres: desea el mismo tratamiento, y sustento que el alcon.

El giri-alcon.

El giri-alcon es una ave muy rara de ver, si no fuere en las manos del Alconero de los grandes Señores, y es de grande corpulencia; de tal manera que algunos la han estimado en especie de águila: es bueno en todos vuelos, porque es veloz, y no rehusa nunca cosa: tambien es mas dificil de domesticar, y enseñar que todas las demas aves de presa, porque estando melancólico, y bizarro, si su dueño no le tiene la mano dulce, y que sea diestro, y placentero, tratándole amorosamente, nunca se domesticará.

El sacre.

El sacre principalmente entre las aves de rapiña, es semejante al alcon quanto á la grandeza: esta ave es enemiga del milano. Asimismo se puede adiestrar la caza para coger ansares salvages, faysanes, perdices, y toda otra manera de aves: es de mas sucia pluma, que las demas aves de la alconera, porque es de color entre roxo, y pardo, corto, arrojado, con las piernas, y uñas azules; es esta ave de pasage rara en estas tierras: á su semejante llaman secreto, que es el macho, y el sacre es la hembra. Los grandes Señores que quieren tener un buen rato, lo hacen pelear con el milano, y lo hacen combatir del sacre, para hacerlo baxar abaxo, porque suele en el Verano entretenerse muy alto en el ayre. Hacen llevar continuamente al puño á un Alconero un brio, y le atan una cola de zorra, y lo dexan volar en algun llano, y luego hacen venir volando al milano, baxando abaxo; porque quando descubre el brio, luego baxa á tierra, y se auna con él, no buscando otro, sino aguardándole: entonces se abalanza el sacre encima de él; pero sintiéndose ligero, aguar-

Cómo se caza el milano con el sacre.

da el poderle vencer con el vuelo; entonces vuela en alto lo mas que puede, y allí es el combate, y el placer, especialmente siendo el dia claro, y sin viento, y en lugar llano sin árboles, que verán subir el sacre, y milano tan alto, que los pierdan de vista; pero eso no le vale nada, que el sacre lo hace baxar, llevándolo con fuerza contra tierra, de golpes que le da por encima.

El lañero. El lañero no es muy diferente del alcon, y por eso toma el nombre de alcon, porque comunmente se llama alcon lañero: hállanse ordinariamente por estas tierras, y son de costumbres fáciles, y sufren viandas gruesas mas que ninguna de las otras aves de presa, ó rapiña: el hombre se sirve de ellos comunmente en todos modos.

Cómo se llama alcon lañero. *Las señales del lañero.* El Alconero hará eleccion del alcon lañero, que tenga la cabeza gruesa, el pico corto, los pies dorados, las plumas de delante mezcladas de negro con blanco; no de travieso como el alcon, sino manchas derechas del largo de las plumas: el cuello corto, y grueso, y tambien el pico: el lañero es la hembra, y su macho se llama lañero, que no es tan grueso de cuerpo como la hembra, y por eso es de menos estimacion; y de lo demas es casi en todo semejante de pluma. No hay ninguna ave que mas constantemente se tenga en la percha: ella está en estas partes en el Invierno, y se dexa ver en todo tiempo contra el estilo de todas las demas que no se entretienen en nuestras tierras, sino en el Verano.

La caza de las grullas con el lañero. El Alconero que quisiere adiestrar el lañero á sus grullas, lo pondrá en un aposento baxo, y obscuro, que no pueda ver ninguna claridad, sino quando le dieren de comer, y no le tendrán en el puño sino de noche; y quando están á punto de hacerlo volar, harán fuego en el aposento para calentarlo, y bañarlo con vino puro: despues de haberlo enjugado le harán comer sesos de gallina, y deben partir antes del dia por el lugar donde es la caza, y lo lanzarán de súbito á las grullas al amanecer; y aunque aquel dia no tome presa, no importa, porque el dia siguiente será bueno, y principalmente desde mediado de Julio hasta fin de Octubre, y tambien despues de la muda será mejor que antes; pero no es bueno de Invierno. Aquí teneis el modo, y manera de adiestrar, y domesticar las aves de presa, ú de rapiña, tanto en gene-

neral, quanto en particular; pero falta decir algunas cosas en este propósito.

Conviene saber que todas las aves de presa, ú de rapiña, sirven de volar en los rios, ó la campaña, de las quales algunas vuelan del puño, y vuelan derecho con furia, como son el alcon, cernícalo, giri-alcon, y esmeril: los otros vuelan alto, que son el alcon lañero, el sacre, y el gavilan: algunos son reclamados de su vuelo, presentándole el puño: algunos los presentan el engañador, que es un instrumento hecho á modo de dos alas de ave, ajustadas en sí, atadas á un lazo, y un pedazo de cuero, con un escapulon de caña al cabo, y se retiran con este engaño, pensando que es algun pollo vivo: algunos hay que no empiezan la caza, que no sea acabada la comenzada por el cazador, como se ha dicho del águila. Las aves no son diferentes en sí, sino porque vuelan indiferente á todas las aves, y así el cazador debe cazar las aves, que á cada una de las de presa pertenecen, y no otras.

El engañador.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS AVES con diversos modos.

PARA tomar aves con liga, un hombre puede cazarlas poniéndose dentro de una mata, bien cubierto de ramos, y enligar unas varillas, y ponerlas por los pimpollos de la cima de la mata; y poniendo aves con jaulas por reclamos, ó tomar una ave, y hacerle dar gritos, y atándola las alas, y los pies entonces las aves irán á socorrerla, pensando que está presa, y caerán en el engaño.

Caza de aves con liga.

Para tomar tordos al paso, conviene circundar tres árboles cortados, y plantarlos en tierra en un llano, poco lejos el uno del otro, en triángulo, á modo de tres pies, y por el medio de aquel pasar una cuerda atada en un palo, sostenida del otro cabo de una horquilla, la qual cuerda tendrá un hombre, que esté lejos, y en aquella colgará dos, ó tres tordos atados, y conviene poner pajas de liga en estos árboles, y despues lejos de allí dos, ó tres jaulas, en las quales haya tordos para reclamar á los otros, los quales viniendo á ver aquellos

Para cazar tordos al paso.

 que

que están prisioneros en las jaulas, se enligarán encima de los árboles con las pajas de la liga. Tambien se pueden reclamar con los reclamos de alaton, como lo acostumbran en algunas partes, en el principio del Invierno, en las mañanas quando pasan.

Para tomar aves con la mano. Para tomar aves con la mano, conviene poner trigo, ó mijo en infusion, con heces de buen vino, y con zumo de cicuta, y despues secarlo, y sembrarlo en el medio de alguna hera, y las aves que comieren de ello podreis tomar con la mano.

Otro. Tambien si tomais un poco de trigo, hordio, ó mijo, que sea cocido con buen vino, que esté casi del todo deshecho de cocer, poniendo en el cocimiento adelfa, y despues lo pondreis en alguna hera, ó lugar donde ván las aves, aquellas que comieren de ello quedarán muertas, ó borrachas, que las podreis coger.

Otro. Tambien si coceis alguna simiente con alumbre, y la sembrais en parte donde ván las aves, las que comieren quedarán emborrachadas, que facilmente las podreis tomar con las manos.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LOS ANIMALEJOS de la Casa de Campo, que toca á la Madre de Familias, hijas, y criadas, para la limpieza de la casa.

Para cazar, y matar las chinches. A La Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, se les pone aquí una caza de algunos animalejos, que deben cazar dentro de la casa, para limpieza de ella, los quales son los que se siguen. Cazareis, y matareis las chinches de las camas, y aposentos, tomando pez derretida, mezclada con zumo de cohombrillo amargo, ungiendo los lugares donde hacen habitacion. Lo mismo hareis tomando cebolla albarrana, picándola muy bien, y mezclada con vinagre fuerte, y fregando la cama, y lugares con una esponja.

Tambien hareis lo mismo tomando hojas de naranjos, y las hareis hervir con aceyte, y ungireis las maderas de la cama, y paredes. Matareislas tambien, tomando hiel de buey, ú de cabron, mezclada con vinagre muy fuerte, ungiendo las maderas de la cama, y paredes; y si tomais aceyte viejo, y azufre vi-

vivo, picado, y mezclado todo junto, las matareis haciendo el mismo ungimíento. Hareis el mismo efecto, ungiendo las maderas de la cama, y paredes con zumo de hojas de yedra, y de alcaparras picadas, y mezcladas con aceyte. Tambien las matareis sahumándolas con sahumo de golondrinas, con que el humo no salga fuera por ninguna parte. La yerba lengua cervuna seca, y haciendo de ella sahumo, hace el mismo efecto. No menos las matareis, si tomais un manojo de agenjo, y de adelfa blanca una onza, haciéndolo cocer todo junto con legía, hasta la consuncion de tres partes las dos, ungiendo despues de ello la cama, y paredes. Si poneis un vaso grande de boca lleno de agua fria debaxo de la cama, las chinches no os darán enojo quando durmiereis sintiendo aquella humedad, lo que podreis usar por las posadas, quando fueseis de camino en el Verano.

Para cazar, y matar las pulgas.

Cazareis, y matareis las pulgas tomando adelfa, y la picareis muy bien, y hareis un hoyo en el aposento donde hubiere pulgas, y pondreis dicha adelfa picada, y hecha en polvo en dicho hoyo, y todas las pulgas acudirán, y se morirán. Tambien las matareis, haciendo sahumo en el aposento con poleo, teniéndolo cerrado. Hareis el mismo efecto tomando simiente de mostaza, y adelfa, y lo hareis hervir todo con agua, y rociareis el aposento donde haya pulgas.

Tambien si haceis un hoyo en el aposento debaxo la cama, y en él poneis sangre de cabra, en breve tiempo se juntarán allí todas las pulgas del aposento, y las de la ropa, y las podreis matar.

Para cazar los mosquitos.

Cazareis del aposento los mosquitos que susurran, dichos por otro nombre *cenefs*, que pican el rostro en la noche, tomando comino, destemplado con vino blanco, y bañareis la cara quando os pusiereis en la cama. Y si rociais las puertas, y ventanas, no entrarán en el aposento; ni tampoco os harán daño, poniéndoos cerca un manojo de cáñamo florido. Si quereis que huyan, y no entren en el aposento, tomareis zumo de ruda, mezclándole con un poco de agua, y rociareis el aposento, puertas, y ventanas. Asimismo os reservareis, que no os hagan daño, bañándoos la cara con vinagre quando os pondreis en la cama, ó tambien poniendo por algunas partes del contorno de la cama esponjas mojadas con vinagre.

Para los criados del Padre de Familias de la Casa de campo. Matareis las ladillas, tomando un sueldo de bermellon entero, y hareis pedacitos gruesos, y los pondreis con una copilla sobre brasas de fuego pequeñas, y perfumareis el lugar de las ladillas debaxo de la camisa, y en otras partes, si no es en los ojos; y es cosa limpia, y aprobada con sola una vez. Tambien se matan, destemplando azogue con gordura dulce muy bien, y ungir las partes; pero es mejor el primero, y mas limpio.

CAPITULO UNDECINO.
SECRETOS DE COMO SE PESCAN LOS PECES.

Cómo se pescan los peces.

HAY muchas maneras de caza para coger los peces, segun los rios, acequias, y otros lugares donde ellos hacen habitacion, y segun las diversidades del pescado; porque en la mar se pesca el pescado de una manera, y en las aguas dulces de otra: de una manera los peces gruesos, y de otra la anguila, de otra los peces pequeños: de manera que tantas variedades de caza de los pescados, fuera cosa muy dificultosa, y larga de escribir: dexarémos esta cognicion para aquellos que tienen el oficio de pescar el pescado para vender. Diráse solamente para la comodidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, qué maneras, y modos hay mas principales para pescar, y tomar los peces.

Los que tienen industria en pescar, y coger los peces con la caña, y sedal, ó con redes, toman los peces con mas abundancia, pero son de mucho gasto: con la caña, y sedal es de mas ingenio, y de menos provecho.

El tiempo de pescar los peces.

El tiempo acomodado de la pesca del pescado es en el Otoño, despues que el Sol es puesto, principalmente en la Canicula, porque entonces los peces duermen, y pueden ser tomados reposando con hachas encendidas.

En el Invierno, el tiempo propio para pescar, es en el mediodia.

En la Primavera todo el dia, y principalmente antes que el Sol salga, la qual Primavera es mas acomodada para la pesca, que todos los demas tiempos, porque el agua es tibia, y incita los peces á generacion en lo mas profundo, y á la superficie en la agua, y muchas veces cerca de tierra.

El tiempo mas incómodo es en el Verano, principalmente en

en los dias caniculares, los quales con el calor hacen morir los peces, y son oprimidos de ir á lo mas profundo de la agua, y así esta pesca en este tiempo se debe hacer siempre de noche.

Quando se pescan los peces, se debe tener cuenta con el viento que hace, porque quando hace viento de marina, vuelve las redes contra del viento, y al contrario quando hace mediodia. Pero quando hace viento zéfiro, las redes deben estár puestas contra el viento de Levante, y al contrario. Sobre todo la pesca se debe hacer en tiempo de bonanza.

Cogereis peces facilmente con comida, advirtiendo, que las comidas deben tener quatro condiciones. La primera comida sea olorosa, porque el olor hace venir de lejos los peces, como anis, zumo de panizo, y de las mejores simientes. La segunda, que sea de gusto muy bueno, para que incite á los peces á comerla, y juntamente los engañe, como es sangre de puerco en particular, queso de cabras, pan de trigo, y mariposas. La tercera, que sea fuerte, y humosa, para que luego la fuerza del veneno los perturbe, como aguardiente, y heces de buen vino. La quarta, y última, que sea venenosa, para que haga volver los peces atónitos, y débiles; y de ese género son las flores de todos meses, porque esta yerba, y sus flores son obscuras, y lutosas; y cogidas por espacio de tiempo, hacen volver los peces atónitos, y borrachos. Tambien la cal viva, aunque se vaya por el agua, todavía mata los peces.

Para congregar qualquier género de peces.

Congregareis los peces en un lugar, tomando orégano, axedrea, mejorana, de cada cosa tres drachmas: de la corteza del arbol que lleva los inciensos, mirrha, bermellon, de cada uno ocho drachmas: harina mezclada con buen vino, media libra: hígado de puerco tostado, tres onzas: picareis todas estas cosas en particular, despues lo mezclareis con arena delgada, y una hora antes lo pondreis en el lugar de la agua, donde querais pescar, y pondreis las redes despues por el contorno.

Otros acostumbran poner de la yerba delphinum del macho picada, y amasada, y de esa manera hacen venir los peces á la orilla de la agua para tomarlos con las manos.

Tambien algunos mezclan con tierra, y salvado de trigo media libra de ajos, simiente de sesamino tostado media libra, poleolo, orégano tomillo salsero, mejorana, axedrea, spahidis silvestre, de cada cosa quatro onzas, media libra de harina

de

de espelta, de la corteza del arbol que lleva el incienso dos onzas, y lo pondreis en el agua.

Congregareis qualquier género de peces en un lugar, tomando sangre de buey, de cabra, y de oveja, estiercol de buey fresco, de las tripas tiernas con el estiercol de cabras, y ovejas, tomillo salsero, orégano, poleo, axedrea, mejorana, ajos, heces de buen vino fuerte, de cada cosa partes iguales, y tambien gordura, ú de los tuétanos de los animales sobredichos, tanto quanto querais, todo en particular, ó todo junto, lo picareis, y hareis pelotillas, y aquellas pondreis en la agua, una hora antes que querais poner la red.

Para tomar qualquier género de peces.

Para tomar los peces de los rios, tomareis gordura de oveja, y simiente de sesamino, dicho de otra manera alegría tostada, ajos, vino fuerte, orégano, tomillo salsero, mejorana seca, de cada cosa partes moderadas, y picarlo, y mezclarlo con pan, y ponerlo en el rio.

Demócrito. Torentino. Hermes.

Pescareis, y tomareis qualquiera manera de peces, tomando sangre de cabra negra, y heces de vino fuerte, mezclado con harina, y con el pulmon de cabra muy tierna, lo cortareis menudito, y mezclado todo lo pondreis en el rio.

Para tomar los peces con las manos.

Tomareis peces del rio, cebándolos primero con sangre, y carne de ternera bien picada, y la pondreis en un vaso, donde la dexareis por espacio de diez dias, despues usareis de ella para tomar los peces.

Africano. Misaldo.

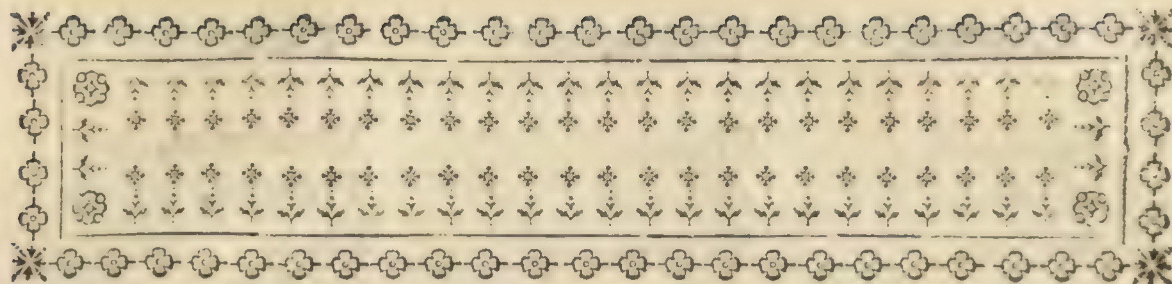
Hareis que los peces se acerquen, que los podreis tomar con las manos, tomando ortigas, y quinquefolium, y lo picareis, y tomareis zumo de la yerba siempreviva, y de todo os ungireis las manos, y pondreis en la agua de las pastillas llamadas *magmatis*, que ponen en la triaca magna, y pondreis dentro del agua las manos donde fueren dichas pastas, y los peces os vendrán á las manos, que los podreis tomar. Lo mismo podreis hacer en el rio, poniendo las redes ungidas con lo mismo.

Para que las ranas no den gritos.

Si teneis la Casa de Campo cercana de alguna agua, y estando alguno enfermo, y los gritos de las ranas le dieren pesadumbre á la noche, las hareis cesar de dar gritos, poniendo en la orilla de la agua donde gritan, una, ó muchas linternas encendidas, segun el ámbito de la agua, segun lo dice Africano *in Geoponisis*, y Misaldo. En Paris hizo esta prueba un hombre molestado de ellas, y le sucedió muy bien.

FIN DE LA OBRA.

VO-



VOCABULARIO

DE SEIS LENGUAS,

En que se declaran los nombres de los árboles, yerbas, frutas y otras cosas, contenidas en el presente libro de los Secretos de Agricultura.

Los números de la segunda página corresponden á la primera.

EN la primera página hay tres columnas, y en la segunda hay otras tres: en la primera columna están los nombres Castellanos por abecedario: en la segunda los nombres Catalanes; y en la tercera los nombres Latinos. En la primera columna de la segunda página están los nombres Portugueses: en la segunda columna los nombres Italianos; y en la tercera los nombres Franceses.

	Castellano.	*Catalán.*	*Latin.*
1	Abrótano.	Broida.	Abrotanum.
2	Abrojos.	Abriulls.	Tribulus.
3	Acelgas.	Bledas.	Beta.
4	Azufre.	Sofre.	Sulphur.
5	Azafran.	Safrá.	Crocus.
6	Adelfa.	Baladre.	Netium.
7	Agrimonia.	Agrimonia.	Eupatorium.
8	Agalla.	Gallas.	Galla.
9	Agarico.	Agaric.	Agaricum.
10	Agraz.	Agras.	Omphacium.
11	Ajo.	All.	Allium.
12	Ala.	Enula.	Helenium.
13	Albahaca.	Alfabega.	Ocimum.
14	Alholvas.	Sinigrec.	Fœnum Græcum.
15	Altramuces.	Llubins.	Lupinus.
16	Almendras.	Ametlles.	Amigdala.
17	Alcaparras.	Taparas.	Capparis.
18	Alamo blanco.	Albae blanch.	Populus alba.
19	Alamo negro.	Arbre poll.	Populus nigra.
20	Alvericoques.	Atbrecochs.	Præcocia.
21	Alacranes.	Escorpins.	Escorpio terrestris.
22	Alazor.	Safrá bort.	Crocus silvestris.
23	Aloeigos.	Festuchs.	Pistacia.
24	Albayalde.	Blanquet.	Cerusa.
25	Almástiga.	Mastech.	Mastix.
26	Alfalfa.	Alfals.	Medica.
27	Algarrobas.	Garrofas.	Siliquæ.
28	Amapolas.	Rosella.	Papaver erraticum.
29	Anis.	Matafaluga.	Anisum.
30	Anagálide.	Anagalida.	Anagalidis.
31	Apio.	Apit.	Apium palustre.
32	Araña.	Aranya.	Araneus.
33	Artemisa.	Artemeya.	Artemissæ.
34	Arroz.	Arros.	Oriza.
35	Arrayan.	Murtra.	Mirthus.
36	Arbol.	Olivella.	Ligustrum.

Por-

Portugues.	*Italiano.*	*Frances*
1 Abrotano.	Abrotano.	Autonne.
2 Abrolhos.	Tribulo.	Macors.
3 Acelgas.	Bietola.	Porrec.
4 Inxofre.	Solfo.	Sufre.
5 Azafran.	Zaffaranno.	Safran.
6 Eloendro.	Oleandro.	Rosage.
7 Agrimonia.	Agrimonia.	Agrimoine.
8 Vugalhos.	Galla.	Noix de Galle.
9 Agarico.	Agarico.	Agaric.
10 Agrazo.	Agresto.	Verius.
11 Alho.	Aglio.	Ail.
12 Ala.	Enola.	Aulnée.
13 Mangeticam.	Basilico.	Dubasilic.
14 Alfolvas.	Fieno Greco.	Senegre.
15 Tramozos.	Lupino.	Lupins.
16 Amendoas.	Mandole.	Amandes.
17 Alcaparras.	Cappare.	Capres.
18 Amieto.	Albero.	Peuplier.
19 Amieto.	Albero.	Peuplier.
20 Alvercoc.	Bacoche.	Abricoq.
21 Alacraon.	Scorpione.	Scurpion.
22 Càrtamo.	Zaffarano salvatico.	Sufran sauvage.
23 Fisticos.	Fistachi.	Festuge.
24 Alvayalde.	Biacca.	Ceruse.
25 Almeceg.	Mastice.	Mastic.
26 Alfafa.	Medica.	Foin de Borgonia.
27 Alfarrofas.	Carobe.	Carouge.
28 Papolas.	Papavero salvatico.	Coquelicos.
39 Heradoce.	Anis.	Anis.
30 Morriaom.	Anagalidis.	Mategeline.
31 Apio.	Apio.	Ache.
32 Araña.	Ragno.	Araignée.
33 Artemisia.	Artemisia.	Armoyle.
34 Arros.	Rice.	Du Ris.
35 Murta.	Murtella.	Meurte.
36 Alfenheyro.	Olivella.	Taosne.

Cas-

Castellano.	*Catalán.*	*Latin.*
37 Armuelle.	Espinacs.	Atriplex.
38 Avellana.	Avellana.	Avellanæ.
39 Agenjo.	Doncell.	Absintium.
40 Agedrea.	Sajulida.	Saturegia.
41 Azarabacara.	Azaro.	Vulgabo.
42 Acederas.	Agrelles.	Oxalis.
43 Acebuche.	Oliver bort.	Oleaster.
44 Azogue.	Argentviu.	Hydrargiros.
45 Aceyte.	Oli.	Oleum.
B		
1 Badea.	Albudeca.	Pepo.
2 Bálsamo.	Balsem.	Balsamum.
3 Betónica.	Betónica.	Betonica.
4 Berros.	Crexens.	Nasturtium aquaticum.
5 Bisnaga.	Bisnaga.	Daucus.
6 Bívora.	Bívora.	Vipera.
7 Bledos.	Blets.	Blitum.
8 Borrajas.	Borratjas.	Blugosum.
C		
1 Calamento.	Calaminta.	Calaminta.
2 Camedreos.	Camadreos.	Trissago.
3 Cameciso.	Eurtaterreste.	Hedera terrestris.
4 Comadreja.	Mustela.	Mustela.
5 Cardo de comer.	Cart.	Carduus.
6 Cardencha.	Cardones.	Labrum veneris.
7 Cardo benedicto.	Cardo santo.	Carduus benedictus.
8 Cáñamo.	Canem.	Cannabis.
9 Calabaza.	Carabasa.	Cucurbita.
10 Castañas.	Castanyas.	Castaneæ.
11 Zarza.	Romaguevera.	Rubus.
12 Zanahoria.	Pastanaga.	Pastinaca.
13 Caña.	Canya.	Harundo.
14 Cangrejo.	Cranc.	Cancer.
15 Canela.	Canyella.	Cassia.
16 Cebolla.	Ceba.	Cepa.
17 Cebolla albarrana.	Ceba marina.	Scilla.

Por-

Portuges.	*Italiano.*	*Frances.*
37 Armoles.	Trapese.	Bonne dama.
38 Avellam.	Noccibolle.	Noisette.
39 Alosna.	Asenzo.	Alvina.
40 Saturagon.	Saboregia.	Sariete.
41 Azarabacara.	Azaro.	Gavaret.
42 Acedas.	Acetosa.	Vinere.
43 Azambulheyro.	Olivo salvatico.	Olivier sauvage.
44 Azogue.	Argente vivo.	Argent viure.
45 Aceyte.	Oglio.	Huile.
1 Bateca.	Pepone.	Pepon.
2 Balsamo.	Balsamo.	Baume.
3 Betonica.	Betonica.	Betoine.
4 Agroens.	Crescione.	Du cresson.
5 Bisnaga.	Dauco.	Carrote sauvage.
6 Bivora.	Vipera.	Vipere.
7 Bredo.	Biedoni.	Blete de Espagne.
8 Borrajas.	Borragine.	Bourroche.
1 Nevada.	Nipotella.	Calament.
2 Camedras.	Quercivola.	Chesnetre.
3 Camecison.	Hereda hellera.	Hierre.
4 Doinha.	Donala.	Belete.
5		Chardon.
6 Cardanchas.	Disaco.	Chardon á Carder.
7 Cardo santo.	Cordofius.	Cardon sauvage.
8 Cáñamo.	Canape.	Chamure.
9 Abobora.	Zucca.	Curge.
10 Castanhas.	Castagne.	Chateignes.
11 Silva.	Rovo.	Ronse.
12 Canours.	Pastinaca.	Carrottes.
13 Cana.	Gerundo.	Chameleau.
14 Cangro.	Granccio.	Ciboulle.
15 Canela grosa.	Cassia.	Chanche.
16 Cebolla.	Cipolle.	Canelle.
17 Cebolla albarrana.	Cipolle marin.	Oignon marin.

Cas-

Castellano.	*Catalan.*	*Latin.*
18 Celidonia.	Celidonia.	Chelidonium.
19 Cebada.	Ordi.	Hordeum.
20 Cerrajas.	Llacsons.	Zonchus.
21 Cera.	Cera.	Cera.
22 Cedro.	Cedro.	Cedrus.
23 Ciruelo.	Pruner.	Prunus.
24 Cipres.	Cipret.	Cupressus.
25 Cintoria.	Centaurea.	Centaurum.
26 Coles, berzas.	Cols.	Brasica.
27 Cola de caballo.	Cua de Cavall.	Hippurus.
28 Consuelda.	Consolda.	Simphitum pectum.
29 Cominos.	Comins.	Cymyni.
30 Colchico.	Colchico.	Colchicum.
31 Corrihuela.	Corretjola.	Sanguinaria.
32 Corona de Rey.	Corona de Rey.	Melilotus.
33 Corazoncillo.	Transflorina.	Hipericon.
34 Coloquíntida.	Coloquintida.	Colocynthys.
35 Cohombrillo amargo.	Cogombre silvestre.	Cucumis silvestris.
36 Culantro de pozo.	Falsia.	Adiantum.
37 Cilantro.	Celiandre.	Coriandrum.
38 Cugujada.	Cugullada.	Galerita.
39 Calamento.	Calamenta.	Calamintha.
40 Coles marinas.	Cols marinas.	Brasica marina.
41 Carcoma.	Corc.	Caries.
42 Cigarras.	Cigalas.	Cicade.
43 Chirivia.	Xerevia.	Siser.
44 Cerezas, y Guindas.	Cireras.	Cerasia.
45 Cañaheja.	Canya ferla.	Ferula.
46 Cardenillo.	Verdet.	Ærugo.
D		
1 Doradilla.	Doradella.	Asplenum.
2 Dormideras.	Cascalls.	Papaver sativum.
3 Dormideras marinas.	Cascall cornuts.	Papaver cornutum.
4 Dictamo.	Dictamo.	Dictamum.
5 Duraznos.	Presechs.	Persica mala.

Por-

Portugués.	*Italiano.*	*Francés.*
18 Herva de andurinha.	Celidonia.	Celidoine.
19 Cebada.	Orgio.	Orge.
20 Cerralhas.	Cicerbita.	Lataron.
21 Cera.	Cera.	Cire.
22 Cedro.	Cedro.	Cedre.
23 Ameyxieira.	Pruno.	Prunier.
24 Acipreste.	Cypresso.	Cyprès.
25 Centaurea.	Biondella.	Fiel de terre.
26 Couves.	Caule.	Choux.
27 Cavalina.	Cola de caballo.	Queuë d'un cheval.
28 Solda.	Consolida magiore.	Consyre.
29 Cominho.	Cimixo.	Comin.
30 Colchicon.	Centinodia.	Corrijiole.
31 Peligon.		
32 Corona de Rey.	Meliloto.	Melilot.
33 Herue de S. Iuan.	Laperforata.	Mille pertuis.
34 Coloquintida.	Coliquintida.	Coloquinte.
35 Pinos de S. Gregorio.	Cocomero salvático.	Concombre sauvage.
36 Coentro de pozo.	Capel venere.	Cheveulx.
37 Coentro.	Coriandolo.	Coriandre.
38 Cotovia.	Lodola.	Alovette.
39 Neveda.	Nipotella.	Calament.
40 Couve marinus.	Caballo marin.	Choux.
41 Corrugen.	Tarlatura.	Pourriture de bois.
42 Cigarra.	Cigarras.	Sigale.
43	Sisaro.	Cherui, y Giroles.
44 Cerejas.	Ceregie.	Cerise.
45	Ferola.	Bojuete.
46 Azinhame.	Verderame.	Verdegris.
1 Deurandinha.	La indorata.	Cateac.
2 Dormideras.	Papavere domestico.	Pavot.
3 Dormideras marinas.	Papavere cornuto.	Pavot cornù.
4 Ditamo.	Dittamo.	Gingembre de jardin.
5 Pessegos.	Persiche.	Pesches.

	Castellano.	*Catalan.*	*Latin.*
	E		
1	Enebro.	Ginebre.	Iuniperus.
2	Eneldo.	Anet.	Anethum.
3	Endivia.	Endivia.	Intibus.
4	Encina.	Alcina.	Llex.
5	Encienso.	Encens.	Thus.
6	Escamonea.	Escamonea.	Scamonea.
7	Espinacardi.	Espic.	Nardus.
8	Espárragos.	Esparechs.	Esparagus.
9	Estiercol.	Fems.	Stercus.
10	Espino de majuelos.	Espic blanch.	Oxyacanta.
11	Estepa.	Estepa.	Cistus.
	F		
1	Fárfara.	Ungla cavallina.	Tussillago.
2	Filipéndula.	Felipendola.	Oenante.
3	Fresno.	Frexe.	Fraxinus.
	G		
1	Gamon.	Gamons.	Alphodellus.
2	Galápago.	Tortuga.	Testudo.
3	Garbanzo.	Ciurò.	Cicer.
4	Genciana.	Genciana.	Genciana.
5	Gengibre.	Gengibre.	Zingiberis.
6	Grama.	Gram.	Gramen.
7	Granada.	Mangrana.	Malum punicum.
	H		
1	Haba.	Fava.	Faba.
2	Haya.	Faig.	Fagus.
3	Heces de vino.	Ros de bota.	Fex.
4	Hinojo.	Fenoll.	Feniculum.
5	Hinojo marino.	Fenoll marin.	Crithmum. (cum.
6	Hinojo salvage.	Fenoll bastart.	Feniculum errati-
7	Higuera infernal.	Erba de Talpas.	Ricinus.
8	Hortiga.	Hortiga.	Urtica.
9	Hortiga muerta.	Ortiga, que no pica.	Urtica Labeo.
10	Hiel.	Fel.	Fel.
11	Higuera.	Figuera.	Ficus.
12	Hongos.	Bolets.	Pungi.

Por-

Portugués.	Italiano.	Francés.
1 Zimbre.	Ginepro.	Gencute.
2 Endrea.	Aneto.	Anet.
3 Endivia.	Indivia.	Endive.
4 Enzinheyra.	Elece.	Encens.
5 Incienso.	Incenso.	Scamonie.
6 Escamonea.	Escaminonia.	Spie de ultramer.
7 Espicanardi.	Espigonardi.	Esparje.
8 Esparragos.	Esparago.	Fiant.
9 Esterco.	Sterco.	Cirero de pastor.
10 Piriteiro.	Spini bianchi.	Ciste.
11 Cergacos.	Cisto.	
1	Ungia di caballo.	Pas de Asne.
2 Felipende.	Felipendola.	
3 Freixo.	Frassino.	Fraisne.
1 Gamoens.	Amphodillo.	Aphrodilles.
2 Gagado.	Testudine, Galana.	Tortue.
3 Graons.	Ceci.	Poisecheches.
4 Genciana.	Genciana.	Gensienne.
5 Gengiure.	Gengevo.	Ginjembre.
6 Grama.	Gramigna.	Dente de chien.
7 Roman.	Melgranate.	Pome granade.
1 Faba.	Fava.	Fave.
2 Faja.	Faggio.	Faus.
3 Sarro.	Feccia.	
4 Funcho.	Fenochio.	Fenoil.
5 Euncho marinho.	Fenochio marino.	Fenoil marin.
6 Funcho sauvage.	Fenochio erratico.	Fenoil sauvaje.
7 Fuigueira do infierno.	Mirasole.	Pausme Dieu.
8 Ortiga.	Ortica.	Ortie.
9 Ortiga morta.	Ortica morta.	Ortie morte.
10 Fel.	Fiele.	Fiel.
11 Figueira.	Fico.	Figier.
12 Cogumelos.	Fonghi.	Campignons.

Castellano.	Catalán.	Latin.
13 Huevos.	Ous.	Ova.
I		
1 Jacinto yerba.	Jacinto.	Hiacinthus.
2 Isopo.	Isop.	Hysopus.
3 Judihuelos.	Fasols.	Smilax hortensis.
4 Junco.	Ionchs.	Iuncus.
5 Juncia olorosa.	Ionchs olorosos.	Iuncus quadratus.
L		
1 Langostas.	Llangostas.	Locustæ.
2 Llantén.	Plantatje.	Plantago.
3 Lauréł.	Llorer.	Laurus.
4 Lentejas.	Lentillas.	Lens.
5 Lagartija.	Sergantana.	Lacerta.
6 Lengua cervuna.	Melsera.	Phillitis.
7 Lechitresna.	Letrera.	Tithymalus.
8 Leche.	Llet.	Lac.
9 Lechuga.	Lletuga.	Lactuca.
10 Lirio blanco.	Lliri blanch.	Lilium.
11 Lirio amarillo.	Lliri groc.	Lilium silvestre.
12 Lirio cárdeno.	Greujol, y Lliri blau.	Lirium.
13 Lino.	Lli.	Linum.
14 Liga.	Vesch.	Viscum.
15 Lombrices.	Cuchs de terra.	Lumbrici.
M		
1 Manzanilla.	Camamilla.	Anthemis.
2 Manzanilla bastarda.	Guirnalda.	Helichrysum.
3 Mastuerzo.	Murritort.	Nasturtium.
4 Mastuerzo salvage.	Murritort salvatge.	Iberis.
5 Madre silva.	Mill bort.	Tithospermon.
6 Mata.	Mata.	Lentiscus.
7 Madroño.	Arbos.	Arbutus.
8 Malva.	Malva.	Malva.
9 Malvarisco.	Malvins.	Althea.
10 Matricaria.	Matricaria.	Parthenium.
11 Masrubio.	Malrubi.	Marrubium.
12 Madre silva.	Madre silva.	Periclymenum.

Por-

Portugués.	*Italiano.*	*Francés.*
13 Ovos.	Huovo.	Oeuf.
1	Cibolla canina.	Iacinthe.
2	Hissopo.	Hissoppe.
3 Feijaons.	Fagioli pinti.	Phaseoles.
4 Junco.	Giunco.	Ionc.
5 Junza cheyrosa.	Cypero.	Souchet.
1 Gafanhotas.	Saltarelli.	Sautarelle.
2 Chautage.	Plantagine.	Platain.
3 Loureiro.	Lauro.	Laurier.
4 Lentilhas.	Lanriche.	Lentille.
5 Sergantana.	Lucertola.	Lisardo.
6 Lingua ceruina.	Lingua cervina.	Lingua de cersetu.
7 Maleytas.	Titimalo.	Nerue au laiet.
8 Leyte.	Latte.	Lait.
9 Affalce.	Lattuca.	Laictue.
10 Cebolla cecem.	Giglio.	Lis.
11	Giglio silvestre.	Lelis sauvaje.
12 Lirio de cordeceo.	Giglio azurro.	Desflambes.
13 Linche.	Lino.	Lin.
14 Visgo.	Visch.	Guy.
15 Minhocas.	Lumbrici.	Vers de terre.
1 Macella.	Camomilla.	Camine.
2 Macega Galega.		
3 Masturzo.	Agresto.	Crerios alenois.
4 Masturzo salvagen.	Nasitort salvatico.	Cresson sauvage.
5 Macella.	Camomilla.	Camine.
6 Acoyra.	Lentisco.	Lentisque.
7 Medroneyro.	Arbatro.	Arbuces.
8 Malva.	Malva.	Mauve.
9 Malvisco.	Malvisco.	Gium auves.
10 Matricaria.	Amarella.	Matricaire.
11 Mascojute.	Marrobio.	Marrubium.
12 Madresilva.	Vincibosco.	Cheur fueile.

	Castellano.	*Catalán.*	*Latin.*
13	Manzana.	Poma.	Malum.
14	Mejorana.	Moradux.	Sampsucum.
15	Membrillos.	Codonys.	Cotonea.
16	Mercurial.	Malcoratge.	Linocestis.
17	Miel.	Mel.	Mel.
18	Mijo.	Mill.	Millium. (lium.
19	Milenrama.	Millefollium.	Stratiotes mille fo-
20	Mostaza.	Mostalla.	Sinapi.
21	Mostaza salvage.	Mostalla salvatje.	Sinapi silvestre.
22	Moral.	Morera.	Morus.
	N		
1	Nabo redondo.	Naps redons.	Napum.
2	Ninfa.	Nimfa.	Nimphea.
3	Niéspero.	Nespler.	Mespilus.
4	Neguilla.	Niella.	Melantium.
5	Nuez.	Nous.	Nux juglans.
	O		
1	Olivo.	Oliver.	Olea.
2	Olmo.	Olm.	Ulmus.
3	Orégano.	Orenga.	Origanum.
4	Oruga.	Ruca.	Eruca.
	P		
1	Pastel.	Pastell.	Glastum.
2	Parietaria.	Morella roquera.	Helxine.
3	Pamporcino.	Pamporsi.	Cyclaminus.
4	Palomilla.	Fumaria.	Capnos fumaria.
5	Palma.	Palma.	Palma.
6	Pasas.	Pansas.	Uva passa.
7	Panizo.	Panis.	Panicum.
8	Pepino.	Cogombre.	Cucumis sativus.
9	Peregil.	Julivert.	Apium. Petrosellin.
10	Persicaria maculata.	Percicaria.	Grate ogonum.
11	Pelitre.	Pelitre.	Pirethrum.
12	Peonía.	Peonia.	Peonia.
13	Peras.	Peras.	Pirum.
14	Pino negro.	Pi.	Pinus.

Por-

Portugués.	*Italiano.*	*Francés.*
15 Mazan.	Pomi.	Pomme.
16 Majorana.	Mejorana.	Marjolaine.
17 Marmellos.	Melocotogne.	Pomme de coing.
18 Ortiga morta.	Mercuriale.	Mercuriale.
19 Mel.	Melle.	Miel.
20 Milho.	Miglio.	Millet.
21	Millefolio.	Mille-feuilles.
22 Mostarda.	Senape.	Moutarde.
23 Mostarda sauvaje.	Senape.	Moutarde.
24 Moreyra.	Mori.	Meurier.
1	Rape.	Rave.
2 Golfaon.		Lis des estangs.
3 Nispereyro.	Nespulo.	Neflier.
4 Aliprine.	Gitone.	Barbue.
5 Noz.	Noci.	Noix.
1 Oliveyra.	Olivo.	Olivier.
2 Ulmo.	Olmo.	Orme.
3 Ouregaom.	Origano.	Origan.
4 Oruga.	Rucheta.	Roquete.
1 Pastel.	Guado.	Pastel.
2 Parietaria.	Parietaria.	Parietaire.
3 Nazam de porco.	Ciclamino.	Pain de pourceau.
4 Hervamolaria.	Fumus terra.	Fumeterre.
5 Palmeyra.	Palma.	Palme.
6 Passas.	Ube passe.	Rocins sec.
7 Painzo.	Panichi.	Panis.
8 Pepino.	Cedroli.	Concombres.
9 Salsa.	Petro sello.	Persil.
10		Curaige maculce.
11 Peletre.	Pyretro.	Pirette.
12 Peonia.	Peonia.	Peonien.
13 Peras.	Pero.	Poire.
14 Pinheyro negro.	Pinus.	Ungpin.

Castellano.	*Catalán.*	*Latin.*
15 Pimienta.	Pebre.	Piper.
16 Poliolo.	Poliol.	Pulegium.
17 Polipodio.	Polipodi.	Polipodium.
18 Puercas.	Panarolas.	Mille pede.
19 Puerro.	Porro.	Porrum.
20 Piedra iman.	Caramida.	Magnes.
Q		
1 Queso.	Formatga.	Caseus.
R		
1 Rábanos.	Rabens.	Rabunculus.
2 Ranas.	Granotas.	Ranæ.
3 Raton.	Rata.	Mures,
4 Romero.	Romani.	Rosmarinus.
5 Regaliza.	Regalisia.	Dulcis radix.
6 Retama.	Ginesta.	Spartium.
7 Romaza.	Paradella.	Lapatum.
8 Roble.	Roure.	Quercus.
9 Ruda.	Ruda.	Ruta.
10 Rubia.	Roja.	Rubia tintorum.
11 Rejalgar.	Orpiment.	Arsenicum.
S		
1 Sabina.	Sabina.	Sabina.
2 Satyrion.	Satyrion.	Satirium trifolium.
3 Salvia.	Salvia.	Salvia.
4 Sauzgatillo.	Agnocast.	Vitex.
5 Saxîfrago.	Saxifragia.	Saxifragum.
6 Sauco.	Sauc.	Sambucus.
7 Sauce.	Salcer.	Salix.
8 Sangre.	Sanc.	Sanguis.
9 Sapo.	Calapat.	Bufo.
10 Servas.	Serves.	Sorba.
11 Sello de N. Señora.	Sagel de Salamò.	Polygonatum.
12 Serpol.	Serpillo.	Serpillum. (num.
13 Siempreviva mayor.	Sempreviva.	Sempervivum mag-
14 Scordio.	Scordi.	Scordium.
15 Salmuerra.	Salmorra.	Muria.

Por-

Portugués.	*Italiano.*	*Francés.*
16 Pimienta.	Pepe.	Pojure.
17 Poego.	Pulegio.	Puleje.
18 Polipodio.	Polipodio.	Polipodien.
19 Porquinas.	Porcelleti.	Chenille.
20 Porro.	Porro.	Pourteau.
21 Pedra de cebar.	Calamita.	Aymant.
1 Quexo.	Formagio.	Fromaje.
1 Rabans.	Ravanello.	Refort.
2 Raans.	Ranochie.	Granoille.
3 Rato.	Sorge.	Soris.
4 Alecrim.	Resmarin.	Rosmarin.
5 Requeris.	Regalisia.	Reclisse.
6 Giesta.	Genesta.	Genest.
7 Lapaza.	Rombice.	Parelle.
8 Carbalbo.	Quersia.	Unchesne.
9 Ruda.	Ruda.	Ruden.
10 Ruyua.	Robbia.	Garance.
11 Ouropimiente.	Arsenice.	Orpin.
1 Sabina.	Sabina.	Savinier.
2 Satyron.	Trifoglio.	Tresle.
3 Salvia.	Salvia.	Saulje.
4 Pimenteyro silvestro.		
5	Salsifragia.	Saulue vie.
6 Sabuqueyro.	Sambuco.	Suseau.
7 Salgueyro.	Salice.	Saulx.
8 Sangue.	Sangue.	Sang.
9 Sapo.	Botta rospo.	Crapaut.
10 Sorua.		
11	Frasinella.	Signet de Salamon.
12 Serpa.	Serpillo. (giore	Serpullet.
13 Semper noiua.	Semper vivo ma-	Ioubarboson.
14 Scordio.	Scordium.	Germandocedecave.
15 Salmoura.	Salmuoja.	Saulmure.

Cas-

Castellano.	*Catalán.*	*Latin.*
T		
1 Tamaríz.	Tamariu.	Tamarix Marica.
2 Taragoncia.	Serpentaria.	Dracunculus.
3 Tomillo salsero.	Frigola.	Thymus.
4 Torongil.	Torongina.	Apiastrum.
5 Trebol.	Trebol.	Trifollium.
6 Trigo.	Blatforment.	Triticum.
7 Tornasol.	Girasol.	Heliotropium majus.
8 Tuétano.	Moll dosos.	Medulla.
V		
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana. (bum.
2 Vexiga de perro.	Alicacabi.	Solanum Alicaca-
3 Vedegambre.	Baladre.	Eleborus.
4 Verdolaga.	Verdolaga.	Portulaca.
5 Verbena.	Verbena.	Sacra herva.
6 Veleño.	Iusquiamo.	Hyosciamus.
7 Violetas.	Violetas boscanas.	Viola purpurea.
8 Vid.	Serment.	Vitis vinifera.
9 Ubas.	Rayms.	Uba.
Y		
1 Yezgos.	Evols.	Chamzactæ.
2 Yeso.	Guix.	Hiesso.
3 Yedra.	Elra.	Hedera.
4 Yerba-buena.	Menta.	Mentha.
5 Yerba-buena aquática.	Menta Romana.	Serpillum silvestre.
6 Yebros.	Vessa.	Eruum.
7 Yva.	Yua.	Chamepitys.
8 Yerba mora.	Morrella.	Solanum hortense.
Z		
1 Zaragatona.	Psilli.	Psillium.
2 Zizaña.	Iuy.	Lolium.
3 Zorra.	Guilla.	Vulpis.

Por-

Portugués.	*Italiano.*	*Francés.*
1 Tamarquera.	Tamarigio.	Tamarisc.
2	Serpentina.	Serpentaire.
3 Ouregaô demato.	Timo.	Timmerjolayne.
4 Herua cidreira.	Cedronella.	Cella Melisse.
5 Trevo.	Trifoglio.	Prefle.
6 Trigo.	Grano.	Duble.
7 Tornasol.	Girasole.	Soveiz.
8 Tutano.	Midolla.	Moelle.
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2	Halicacabo.	Coquerets.
3	Eleborus.	Eleboro.
4 Verdoaga.	Procacehia.	Porcelayne.
5 Vergebam.	Verbenaca.	Veruaine.
6 Meimendro.	Hiosquiamo.	Iusquiame.
7 Violas.	Viole maminole.	Violetas de Mars.
8 Vide.	Vite.	Vigne.
9 Ubas.	Ube.	Roisins.
1 Engo.	Ebulo.	Hyebles.
2 Gesso.	Geso.	Plastec.
3 Edra.	Edra.	Lierre.
4 Hortalaan.	Menta.	Mente.
5 Hortalaan.	Menta silvestre.	Mente aquática.
6 Chicharros.	Mocho.	Esr.
7 Yua.	Chamepirio.	Ius muscare.
8 Herua moura.	Solatro.	Morelia.
1 Zaragtoa.	Psilio.	Herue apuces.
2 Iuyo.	Loglio.	Yuraje.
3 Raboza.	Volpe.	Renart.